

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной  
работе

                    Лейфа                     А.В. Лейфа

24 мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТУРИСТОВ»

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль) образовательной программы – Организация и предоставление туристских услуг

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс     3     Семестр     5,6    

Экзамен 6 сем

Зачет с оценкой 5 сем

Общая трудоемкость дисциплины 288.0 (академ. час), 8.00 (з.е)

Составитель Т.А. Мирошниченко, Доцент, канд. геогр. наук

Факультет международных отношений

Кафедра международного бизнеса и туризма

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.17 № 516

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного бизнеса и туризма

01.02.2024 г. , протокол № 6

Заведующий кафедрой Ульянова В.В. Ульянова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

24 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Ульянова В.В. Ульянова

24 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

24 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и  
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

24 мая 2024 г.

# 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## Цель дисциплины:

формирование комплекса знаний о гостиничной деятельности и организации и управления гостиничным обслуживанием, об организации питания как об одной из основных туристских услуг, об организации обслуживания туристов различными видами транспорта.

## Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами, регламентирующими деятельность гостиниц по размещению клиентов;
- изучение основных видов гостиничных предприятий и правил предоставления услуг в гостиницах различных категорий;
- знакомство с основными формами взаимодействия туристических фирм и владельцев гостиниц;
- изучение важнейших функциональных подразделений гостиничного предприятия и с основных форм управления в гостиничном бизнесе
- ознакомление студентов с основными понятиями, терминами в области организации питания туристов;
- изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним;
- освоение современных технологий, форм, методов и средств обслуживания;
- изучение правил составления и оформления меню, карт вин и коктейлей, а также видов и правил сервировки столов;
- знакомство с организацией банкетов, приемов и особенностями их обслуживания;
- формирование знаний об организации питания в туристском походе;
- изучение особенностей питания различных национальностей;
- знакомство с особенностями питания иностранных туристов;
- ознакомление студентов с базовой терминологией, основными нормативными документами и методами страхования туристов и транспортных рисков при туристских пассажирских перевозках;
- изучение особенностей обслуживания туристов отдельными видами транспорта;
- знакомство с особенностями обслуживания отдельных категорий пассажиров;
- изучить вопросы безопасности в транспортных перевозках;
- ознакомить с документами, необходимыми для реализации международных и внутренних перевозок туристов.

## 2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология и организация обслуживания туристов» относится к дисциплинам блока 1, в части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

Преподавание курса связано с другими дисциплинами государственного образовательного стандарта. Предшествующие дисциплины: «Экономическая и социальная география и туристское регионоведение», «Основы экономических знаний», «Статистика туризма», «Туристско- рекреационное проектирование», «Экономика туризма». Дисциплины, для которых курс «Технология и организация обслуживания туристов», является предшествующим, «Организация внутреннего и въездного туризма», «Технологии продаж».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

### 3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код	и	наименование	Код	и	наименование	индикатора	достижения
-----	---	--------------	-----	---	--------------	------------	------------

профессиональной компетенции	профессиональной компетенции
ПК-3 - Способен осуществлять сбор, первичную обработку и анализ информации при проведении исследования спроса и предложения для мониторинга рынка туристских услуг	ИД-1 ПК-3 – знает основные методы сбора, первичной обработки и анализа информации при проведении исследования спроса и предложения для мониторинга рынка туристских услуг ИД-2 ПК3 – умеет осуществлять сбор, первичную обработку и анализ информации в туристской индустрии и смежных отраслях ИД-3 ПК-3 – владеет навыками исследовательской деятельности, включая сбор, обработку и анализ информации в сфере туристской индустрии и смежных отраслях
ПК-6 - Способен осуществлять руководство и обслуживание туристской группы в соответствии с программой туристской поездки и оформление документов для туристов	ИД-1 ПК-6 – знает теоретические основы руководства и обслуживания туристской группы в рамках различных видов туризма, в соответствии с программой туристской поездки и оформление документов для туристов ИД-2 ПК6 – умеет осуществлять руководство и обслуживание туристской группы в соответствии с программой туристской поездки и оформление документов для туристов ИД-3 ПК-6 – владеет навыками руководства туристской группой и ее обслуживания в соответствии с программой тура, оформления документов для туристов

#### 4. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая трудоемкость учебного предмета составляет 8.00 зачетных единицы, 288.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) учебного предмета, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

## 7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Введение в индустрию гостеприимства . Основные определения гостиничного хозяйства	5	2		2								4	Выборочный опрос
2	Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.	5	2		2								4	Выборочный опрос
3	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.	5	2		2								5	Тест, решение ситуаций
4	Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ.	5	2		2								5	Выборочный опрос Решение ситуаций
5	Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.	5	2		2								4	Опрос Устные сообщения
6	Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.	5	2		2								4	Выборочный опрос
7	Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы	5	2		2								5	Заслушивание докладов

	развития																		
8	Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Международные гостиничные правила	5	2		2													5.8	Выборочный опрос Решение ситуаций
9	Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.	5	2		2													5	Выборочный опрос
10	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей.	5	2		2													4	Выборочный опрос
11	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.	5	4		4													5	Выборочный опрос
12	Транспортная составляющая туристского бизнеса. Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях.	5	2		2													5	Выборочный опрос
13	Перевозка туристов воздушным транспортом	5	2		2													5	Выборочный опрос
14	Организация обслуживания туристов на железнодорожном транспорте	5	2		2													5	Выборочный опрос
15	Организация обслуживания туристов на автомобильном транспорте	5	2		2													5	Выборочный опрос
16	Особенности организации	5	2		2													5	Выборочный опрос

	морских и речных круизов													
17	Зачет с оценкой	5							0.2					
18	Питание как основная составляющая турпакета Эволюция предприятий общественного питания. Системы общественного питания. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и регионах мира.	6	4		4							4	Выборочный опрос	
19	Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	6	2		2							4	Тест Решение ситуаций	
20	Методы и формы обслуживания туристов на предприятиях питания различных типов и классов. Типы обслуживания	6	2		2							4	Выборочный опрос	
21	Информационное обеспечение процесса обслуживания.	6	2		2							4	Выборочный опрос	
22	Обслуживание в гостинице и на транспорте. Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска	6	2		2							4	Выборочный опрос	
23	Прогрессивные технологии обслуживания.	6	2		2							4	Выборочный опрос. Задание по	

	Разработка идеи концептуально о предприятия питания												группам
24	Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира	6	6		6							4	Доклады с презентацией
25	Религиозные традиции в кухнях народов мира.	6	6		6							4	Коллоквиум
26	Организация питания в туристском походе	6	4		4							4	Подготовка раскладки по питанию
27	Организация питания в экстремальной ситуации	6	4		4							4	Выборочный опрос
28	Экзамен	6								0.3	35.7		
	Итого			68.0	68.0	0.0	0.0	0.2	0.3	35.7	115.8		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Введение в индустрию гостеприимства. Основные определения гостиничного хозяйства	Индустрия гостеприимства и туристская индустрия, сходства и различия этих определений. Гостеприимство, главный принцип гостиничного хозяйства. Взаимосвязь понятий гостеприимства и качества гостиничных услуг. Факторы, оказывающие влияние на качественное обслуживание в гостиничном предприятии. Гостиничный бизнес. Гостиница, гостиничные номера.
2	Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.	Тенденции развития в России и за рубежом. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных услуг. Место гостиничной индустрии в структуре туризма. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг в РФ.
3	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.	Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения. Особенности национальных подходов к классификации гостиниц: классификация гостиниц в США, Великобритании, Греции, Китае и пр. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др.)

4	Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ.	Становление классификации в России. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Особенности новой системы классификации гостиниц. Минимальные требования к гостиничным предприятиям
5	Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.	Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи. Типы гостиничных объединений: интегрированные гостиничные цепи и консорциумы. Десятка крупнейших гостиничных цепей, их характеристика, основные бренды. Проникновение международных гостиничных на российский туристский рынок, особенности формирования национальных гостиничных цепей
6	Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.	Франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы. Современные формы договорных отношений в гостиничном управлении. Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия. Преимущества и недостатки для сторон-участников. Управление по контракту – особенности договора, преимущества и недостатки для сторон-участников. Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.
7	Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития	Определение таймшерного отдыха, особенности его организации. Обменные компании. Структура таймшерного бизнеса. Особенности таймшера в РФ.
8	Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Международные гостиничные правила	Основные положения и требования к гостиничным предприятиям, права и обязанности сторон при организации гостиничного обслуживания.
9	Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.	Службы гостиниц, и особенности их функционирования. Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. Служба приема и размещения. Административная служба. Служба безопасности. Служба питания. Финансовая и коммерческая службы. Инженерная служба.
10	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей.	Порядок бронирования гостиничных услуг, основная документация. Правила размещения и приема гостей. Порядок регистрации иностранных граждан. Учет использования номерного фонда, основная документация. Правила расчета с проживающими в гостинице.
11	Организация и технология	Виды услуг, оказываемых в гостинице.

	предоставления дополнительных услуг в гостиницах.	Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Трансфер. Особенности бронирования и оплаты дополнительных услуг.
12	Транспортная составляющая туристского бизнеса. Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях.	Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях. Становление транспорта и туризма. Современное состояние транспортной системы обслуживания туристов. Роль транспортных услуг в составе туристского продукта. Влияние развития средств и систем перевозок на развитие общества. Классификация транспортных путешествий. Виды и средства перевозок в туризме и их характеристики. Международная классификация транспортных средств и транспортных путешествий. Наземные виды перевозок, воздушные виды перевозок, перевозки водным, речным и морским транспортом. Мотивация выбора вида перевозки. Сравнение эффективности различных видов перевозок.
13	Перевозка туристов воздушным транспортом	Правовое обеспечение перевозок в международном и внутреннем сообщении. Международный и российский рынок воздушного транспорта. Характеристика ведущих авиакомпаний мира. Международная организация гражданской авиации. Международная ассоциация воздушных перевозчиков. Средства воздушных перевозок. Аэропорты и аэродромы. Прямые и стыковочные маршруты. Транзит. Чартер. Виды обслуживания при организации воздушных перевозок. Комплексные услуги перевозки. Стоимость авиабилета, тарифы, скидки, льготы. Страхование воздушных перевозок. Формы взаимодействия туристских фирм с авиакомпаниями: бронирование билетов на регулярные рейсы через агентства авиакомпаний; бронирование через глобальные компьютерные системы; агентское соглашение с авиакомпанией, организация чартерных рейсов. Технология обслуживания авиапассажиров. Регистрация пассажиров. Таможенный досмотр. Санитарно-эпидемиологический контроль. Паспортно-визовый контроль. Посадка пассажиров на борт воздушного судна. Обслуживание в аэропорту назначения. Особенности обслуживания отдельных категорий пассажиров. Правила перевозки багажа. Сервис для авиапассажиров. Работа руководителя туристской группы на авиационном маршруте. Правила перевозки туристского багажа.
14	Организация обслуживания туристов на железнодорожном	Правовые основы перевозок пассажиров железнодорожным транспортом. Общие правила и технология перевозки туристов на

	транспорте	железнодорожном транспорте. Подвижной состав пассажирского железнодорожного транспорта. Краткая характеристика железных дорог России. Малые железные дороги и особенности их туристского использования. Перевозочные документы. Организация железнодорожной перевозки: пригородные маршруты, маршруты дальнего следования, скоростные линии, специальные поезда, туристские поезда и экскурсионные маршруты. Структура обеспечения и организации железнодорожных перевозок. Стоимость железнодорожного билета, тарифы, сборы, льготы. Страхование железнодорожных перевозок. Сервис для пассажиров на железнодорожном транспорте. Особенности обслуживания пассажиров на зарубежных железных дорогах. Работа руководителя группы и обслуживающего персонала на железнодорожном маршруте.
15	Организация обслуживания туристов на автомобильном транспорте	Правовые основы перевозок пассажиров автомобильным транспортом. Роль и место автомобильных перевозок в туристских путешествиях. Классификация подвижного состава, требования, предъявляемые к автобусам. Автобусный туризм. Организация обслуживания туристов и экскурсантов в автобусе. Организация перевозки туристов автомобильным транспортом на внутренних маршрутах. Специфика организации перевозки туристов автомобильным транспортом на международных маршрутах. Документы необходимые для реализации международных автоперевозок. Особенности автоперевозок на регулярных международных маршрутах. Обеспечение безопасности пассажиров при перевозках автобусами на внутреннем сообщении. Технология разработки автобусного маршрута. Страхование перевозок. Система проката автомобилей. Прокат автомобилей в России и за рубежом.
16	Особенности организации морских и речных круизов	Правовые основы регулирования перевозок пассажиров морским и внутренним водным транспортом. Специфика организации морских и речных путешествий. Виды водных путешествий: круизы, морские путешествия, речные пассажирские перевозки. Морской круиз как комплексный туристский продукт. Ведущие круизные компании мира. Теория речного круизного дела: организация маршрута, мотивация и цели путешествия речных круизов. Речные круизы в России. Морские пассажирские перевозки. Характеристика морского транспорта. Правила перевозки пассажиров и багажа водным транспортом. Страхование средств водного транспорта.

17	<p>Питание как основная составляющая турпакета          Эволюция предприятий общественного питания.          Системы общественного питания. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и регионах мира.</p>	<p>Предмет, цели и задачи курса. Структура. Роль дисциплины в формировании специалиста по сервису и туризму. Питание как туристская услуга. Роль предприятий общественного питания в организации питания и отдыха. Культура обслуживания. История возникновения предприятий общественного питания. Предприятия индустрии гостеприимства в древнем мире. Таверны, постоялые дворы, караван-сарай как первые предприятия индустрии питания. Появление новых типов предприятий питания в средние века. Распространение кофе, чая появление кофеен. Уровень обслуживания проезжающих в постоялых дворах. Появление ресторанов во Франции. Распространение французских кулинарных традиций. Усовершенствование общественного питания, изобретение метода консервирования пищи в XIX в.          Индустрия быстрого питания в XX-XXI в.</p>
18	<p>Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.          Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.</p>	<p>Предприятия общественного питания. Понятия. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам класса люкс, высшего и первого. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.</p>
19	<p>Методы и формы обслуживания туристов на предприятиях питания различных типов и классов. Типы обслуживания</p>	<p>Типы обслуживания туристов. Характеристика и особенности различных типов обслуживания. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.</p>
20	<p>Информационное обеспечение процесса обслуживания.</p>	<p>Назначение и принципы составления меню. Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безотказность. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Карта вин, особенности предприятия и последовательность расположения отдельных групп напитков. Карта коктейлей, правила перечисления коктейлей. Сырная страница. Правила оформления меню и карты вин.</p>
21	<p>Обслуживание в гостинице и на транспорте. Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска</p>	<p>Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак) Организация питания в пути следования. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания. Требования, предъявляемые к бортовому питанию.</p>

		Особенности работы фабрик – кухонь. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов. Организация питания туристов в автобусных турах
22	Прогрессивные технологии обслуживания. Разработка идеи концептуального предприятия питания	Различные направления современных технологий. Концептуальные предприятия. Виртуальные рестораны. Кейтеринг. Характеристика различных видов кейтеринга. Кулинарные мастер-классы.
23	Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира	Кулинарные традиции народов Европы. Традиции питания Азиатских народов. Национальные кухни народов Америки. Национальные кухни народов России. Чайные церемонии в различных странах. Режим питания народов различных стран. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.
24	Религиозные традиции в кухнях народов мира.	Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира. Соблюдение постов у православных. Кошерное питание у приверженцев иудаизма. Религиозные запреты в мусульманских странах.
25	Организация питания в туристском походе	Физиологические нормы питания. Энергетические затраты в туристском путешествии. Учет калорий в различных видах походов. Химический состав продуктов. Пищевые вещества, необходимые для восполнения энергетических затрат. Состав суточного рациона питания туриста. Типовое меню. Упаковка, хранение и транспортировка продуктов для похода. Их учет. Организация и режим питания на маршруте. Особенности организации питания в разных видах туризма. Горные путешествия, лыжные. Организация питания в жарком климате и ее особенности. Питание в спелеологическом путешествии. Организация питания детей в походных условиях, учет возрастных особенностей.
26	Организация питания в экстремальной ситуации	Неприкосновенный продуктовый запас. Приготовление пищи в аварийных условиях. Нетрадиционные продукты питания суши. Ядовитые растения и съедобные растения. Приготовление пищи с использованием съедобных растений. Нетрадиционные продукты питания моря.

## 5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Введение в индустрию гостеприимства. Основные определения гостиничного хозяйства	1. Тенденции развития мирового гостиничного хозяйства 2. Развитие гостиничного бизнеса в России.
Общая характеристика	1. Объемы и динамика мирового рынка гостиничных

<p>мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.</p>	<p>услуг. 2. Место гостиничной индустрии в структуре туризма. 3. Современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг на Дальнем Востоке и в Амурской области.</p>
<p>Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.</p>	<p>1. Определения различных средств размещения туристов. Рекомендации ВТО по классификации средств размещения. 2. Системы классификаций средств размещения принятые в разных странах. 3. Классификация гостиниц по целевым рынкам. 4. Характеристика отдельных типов гостиниц (ротель, ботель, флотель и т.п.) 5. Необычные средства размещения</p>
<p>Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ.</p>	<p>1. Становление классификации в России. 2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. 3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. 4. Особенности новой системы классификации гостиниц. 5. Минимальные требования к гостиничным предприятиям</p>
<p>Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.</p>	<p>1. Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. 2. Преимущества объединения гостиниц в цепи. 3. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. 4. Международные гостиничные цепи в России. 5. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.</p>
<p>Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.</p>	<p>1. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга: определение и особенности договора. 2. Гостиниц в консорциумы и их типы. 3. Управление по контракту: определение и особенности договора. 4. Преимущества и недостатки сторон- участников при управлении по контракту.</p>
<p>Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития.</p>	<p>1. История возникновения и современное состояние клубного отдыха. 2. Главные элементы таймшерной системы. 3. Специфика турпродукта в системе таймшер. 4. Деятельность обменных компаний.</p>
<p>Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Международные гостиничные правила.</p>	<p>Рекомендуется проводить в форме практического занятия, решения практических задач.</p>
<p>Особенности организации</p>	<p>1. Особенности гостиничного продукта и его</p>

<p>гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.</p>	<p>реализации. 2. Специфика гостиничного труда. 3. Служба управления номерным фондом и особенности ее работы. 4. Служба питания и особенности обслуживания гостей в ресторанах и прочих предприятиях питания. 5. Технические и инженерные службы гостиниц.</p>
<p>Организация и технология работы службы приема и размещения гостей.</p>	<p>1. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. 2. Порядок регистрации и размещения гостей. 3. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда. 4. Порядок регистрации иностранных гостей. 5. Правила расчета оплаты за проживание.</p>
<p>Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.</p>	<p>1. Виды услуг оказываемых в гостинице. 2. Организация бытового обслуживания в гостиницах различных классов. 3. Технология предоставления транспортных услуг. Трансфер.</p>
<p>Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.</p>	<p>4. Анимационный сервис в отелях. 5. Технология предоставления туристских услуг в отелях 6. Особенности бронирования и оплаты дополнительных услуг.</p>
<p>Транспортная составляющая туристского бизнеса. Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях.</p>	<p>1. Роль транспортных услуг в составе туристского продукта. 2. Виды и средства перевозок в туризме и их характеристики. 3. Мотивация выбора вида перевозки. Сравнение эффективности различных видов перевозок. 4. Становление и развитие различных видов транспорта: -автомобильного; -железнодорожного; -воздухоплавания; -водного; 5. Опыт использования животных в качестве транспортных средств в туризме 6. Современное состояние транспортной системы (статистика по России и Амурской области) 7. Классификация транспортных путешествий. Международная классификация транспортных средств и транспортных путешествий.</p>
<p>Перевозка туристов воздушным транспортом</p>	<p>1. Правовое обеспечение перевозок в международном и внутреннем сообщении. 2. Авиабилет как документ, подтверждающий</p>

	<p>договор о воздушной перевозке.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Виды авиабилетов, информация содержащаяся в авиабилете.</li> <li>4. Способы продажи авиабилетов</li> <li>5. Авиационные тарифы: виды и типы тарифов, правила применения.</li> <li>6. Технология обслуживания авиапассажиров</li> <li>7. Обслуживание отдельных категорий пассажиров (Пассажиры категории VIP, беременные женщины, пассажиров бизнес класса, особенности перевозки детей, больных и инвалидов, перевозка слепых и глухих пассажиров и т.д.)</li> <li>8. Правила перевозки багажа.</li> <li>9. Особенности перевозки отдельных групп предметов и вещей (деньги, драгоценности, документы, животные, оружие и т.д.)</li> <li>10. Виды чартерных перевозок.</li> <li>11. Сервис для авиапассажиров.</li> <li>12. Характеристика отдельных аэропортов (Шереметьево, Домодедово, Пулково, Толмачево, Емельяново, Франкфурт на Майне, Шарля де Голля, Хитроу)</li> </ol> <p>Решение конкретных ситуаций по теме</p>
<p>Организация обслуживания туристов на железнодорожном транспорте</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды железнодорожных сообщений и подвижного состава.</li> <li>2. Виды железнодорожных сообщений.</li> <li>3. Классификация подвижного состава в России и за рубежом.</li> <li>4. Перевозочные документы.</li> <li>5. Правила перевозки пассажиров железнодорожным транспортом.</li> <li>6. Правила перевозки багажа и ручной клади</li> <li>7. Сервис для пассажиров в России и за рубежом.</li> <li>8. Современное состояние ж/д транспорта.</li> </ol> <p>Решение конкретных ситуаций по теме</p>
<p>Организация обслуживания туристов на автомобильном транспорте</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация подвижного состава автотранспорта.</li> <li>2. Требования, предъявляемые к туристским автобусам.</li> <li>3. Правила обслуживания авто пассажиров на внутренних маршрутах.</li> <li>4. Обеспечение безопасности авто пассажиров на внутренних маршрутах.</li> <li>5. Организация перевозок туристов на международных маршрутах (документы, особенности обслуживания)</li> <li>6. Прокат автомобилей за рубежом.</li> <li>7. Особенности проката автомобилей в России.</li> <li>8. Решение конкретных ситуаций по теме</li> </ol>
<p>Особенности организации морских и речных круизов</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Специфика организации морских и речных путешествий.</li> <li>2. Виды водных путешествий: круизы, морские</li> </ol>

	<p>путешествия, речные пассажирские перевозки.</p> <p>3. Речные круизы в России.</p> <p>4. Морские пассажирские перевозки.</p> <p>5. Характеристика морского транспорта.</p> <p>6. Правила перевозки пассажиров и багажа.</p> <p>Решение конкретных ситуаций по теме.</p>
Эволюция предприятий общественного питания.	<p>1. Питание как основная составляющая турпакета.</p> <p>2. Эволюция предприятий общественного питания.</p>
Системы общественного питания	<p>1. Системы общественного питания.</p> <p>2. Возникновение и формирование предприятий питания в России.</p> <p>3. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и регионах мира.</p>
Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	<p>1. Современные предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация</p> <p>2. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России</p> <p>3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.</p>
Методы и формы обслуживания туристов на предприятиях питания различных типов и классов. Типы обслуживания	<p>1. Типы обслуживания на предприятиях питания туристов.</p> <p>2. Сравнительная характеристика различных типов обслуживания.</p> <p>3. Отличительные черты американского типа обслуживания.</p> <p>4. Отличительные черты французского типа обслуживания</p> <p>5. Английский сервис на предприятиях питания</p> <p>6. Немецкий сервис в ресторанном бизнесе</p>
Информационное обеспечение процесса обслуживания.	<p>1. Назначение и принципы составления меню.</p> <p>2. Виды меню, их характеристика</p> <p>3. Карта вин и карта коктейлей.</p> <p>4. Сырная страница</p> <p>5. Основные методы анализа меню на предприятиях общественного питания различных типов</p>
Обслуживание в гостинице и на транспорте. Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска	<p>1. ОБСЛУЖИВАНИЕ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ</p> <p>А) Особенности питание авиапассажиров</p> <p>Б) Организация питания туристов в железнодорожном транспорте</p> <p>В) Организация питания пассажиров автотранспорта</p> <p>Г) Особенности организации питания в круизах</p> <p>2. Организация питания туристов в гостиницах</p> <p>А) В ресторанах</p> <p>Б) В номере</p>
Прогрессивные технологии обслуживания. Разработка идеи концептуального предприятия	<p>Анализ меню концептуального предприятия питания. (Концепция разрабатывается самостоятельно каждой группой (3-4 человека))</p>

питания	исходя из которой, группа разрабатывает меню для предприятия в соответствии с общепринятыми требованиями и нормами, ориентируясь на определенную группу потребителей.
Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности питания японцев.</li> <li>2. Особенности китайской национальной кухни.</li> <li>3. Особенности питания в Корее.</li> <li>4. Особенности питания англичан.</li> <li>5. Особенности питания испанцев.</li> <li>6. Особенности питания французов.</li> <li>7. Особенности питания итальянцев.</li> </ol>
Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности питания в Венгрии.</li> <li>2. Особенности питания в Болгарии</li> <li>3. Особенности питания туристов в Египте</li> <li>4. Особенности питания в Индии</li> <li>5. Особенности питания кубинцев</li> <li>6. Особенности повседневного питания американцев.</li> <li>7. Кухня народов Латинской Америки</li> </ol>
Особенности питания иностранных туристов. Кулинарные традиции народов мира	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиции русского чаепития.</li> <li>2. Чайные церемонии народов Азии.</li> <li>3. Особенности питания народов Кавказа.</li> <li>4. Особенности питания скандинавских народов.</li> </ol>
Религиозные традиции в кухнях народов мира.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.</li> <li>2. Соблюдение постов у православных</li> </ol>
Религиозные традиции в кухнях народов мира.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.</li> <li>2. Религиозные запреты в мусульманских странах.</li> </ol>
Религиозные традиции в кухнях народов мира.	Особенности питания у народов, населяющих территорию России.
Организация питания в туристском походе	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физиологические нормы питания. Энергетические затраты в туристском путешествии.</li> <li>2. Состав суточного рациона питания туриста. Типовое меню.</li> <li>3. Упаковка, хранение и транспортировка продуктов для похода. Их учет.</li> </ol>
Организация питания в туристском походе	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Особенности организации питания в разных видах туризма. Горные путешествия, лыжные.</li> <li>5. Организация питания детей в походных условиях, учет возрастных особенностей.</li> </ol>

Организация питания экстремальной ситуации.	в	1. Неприкосновенный продуктовый запас. 2. Приготовление пищи в аварийных условиях.
Организация питания экстремальной ситуации.	в	3. Нетрадиционные продукты питания суши. 4. Ядовитые растения и съедобные растения.

## 6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Введение в индустрию гостеприимства. Основные определения гостиничного хозяйства	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
2	Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
3	Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
4	Система классификации предприятий гостиничного хозяйства в РФ.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
5	Международные гостиничные цепи и их место в структуре международного туризма. Национальные гостиничные цепи.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
6	Современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4

7	Таймшер – организация клубного отдыха: тенденции и перспективы развития	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта. Подготовка докладов.	5
8	Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Международные гостиничные правила	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5.8
9	Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
10	Организация и технология работы службы приема и размещения гостей.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
11	Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
12	Транспортная составляющая туристского бизнеса. Классификация и использование транспортных средств в туристских путешествиях.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
13	Перевозка туристов воздушным транспортом	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
14	Организация обслуживания туристов на железнодорожном транспорте	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
15	Организация обслуживания туристов на автомобильном транспорте	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	5
16	Особенности	Подготовка к семинарскому занятию,	5

	организации морских и речных круизов	составление опорного конспекта	
17	Питание как основная составляющая турпакета Эволюция предприятий общественного питания. Системы общественного питания. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и регионах мира.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
18	Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
19	Методы и формы обслуживания туристов на предприятиях питания различных типов и классов. Типы обслуживания	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
20	Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
21	Обслуживание в гостинице и на транспорте. Организация питания в средствах размещения г. Благовещенска	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4
22	Прогрессивные технологии обслуживания. Разработка идеи концептуального предприятия питания	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта. Подготовка сообщений	4
23	Особенности питания иностранных туристов.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта. Подготовка докладов.	4

	Кулинарные традиции народов мира		
24	Религиозные традиции в кухнях народов мира.	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта. Подготовка к коллоквиуму	4
25	Организация питания в туристском походе	Подготовка к семинарскому занятию, составление раскладки по питанию.	4
26	Организация питания в экстремальной ситуации	Подготовка к семинарскому занятию, составление опорного конспекта	4

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» программа предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. При чтении лекций по данной дисциплине используется такой неимитационный метод активного обучения, как «Проблемная лекция». Где перед изучением темы обозначается проблема, на решение которой будет направлен весь последующий материал.

В процессе игровых семинаров выясняются проблемы, которые являются составной частью общей программы дисциплины. Они решаются в ходе дискуссии коллективно, всей студенческой группой по определенным правилам. Такой подход позволяет обучить аудиторию принятию решений с использованием системного анализа, повысить аналитическое мастерство каждого участника, выработать навыки и умение обоснованно и аргументированно защищать свою позицию в процессе дискуссии, находить наиболее рациональные пути решения проблемы. Использование игровых семинаров целесообразно на завершающем этапе изучения дисциплины.

Для того, чтобы уметь решать подобные задания, студенты должны повторить данную тему по лекции и рекомендованной литературе.

Для реализации компетентного подхода программа данной дисциплины предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий.

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация обслуживания туристов» является зачет с оценкой в пятом семестре и экзамен в шестом семестре.

Вопросы к зачету с оценкой (5 семестр)

1. Гостиничная услуга: определение и особенности предоставления.
2. Гостиница: определение, типы, характеристика.
3. Гостиничный и туристический бизнес, его место и роль в экономике
4. Основные этапы развития мировой гостиничной индустрии.
5. Нормативно- правовое регулирование деятельности предприятий гостиничного хозяйства.
6. Международные гостиничные правила.
7. Правила предоставления гостиничных услуг в России
8. Рекомендации ВТО по классификации средств размещения.
9. Системы классификаций средств размещения принятые в разных странах.
10. Международные гостиничные сети: формы и преимущества объединения.
11. Крупнейшие международные гостиничные сети
12. Формирование российских гостиничных сетей.
13. Управление гостиничными предприятиями по договору франчайзинга

14. Управление по контракту: определение и особенности договора.
15. Гостиничные консорциумы: определение и особенности объединения
16. Главные элементы таймшерной системы.
17. Развитие таймшерной системы в РФ.
18. Взаимоотношения туристических фирм и отелей.
19. Основные требования к персоналу гостиничных предприятий.
20. Автоматизация гостиничного бизнеса: развитие и особенности применения.
21. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.
22. Порядок регистрации и размещения гостя.
23. Основные службы гостиницы и их характеристика.
24. Особенности организации службы приема и размещения
25. Особенности организации службы обслуживания номерного фонда
26. Особенности организации службы бронирования
27. Особенности организации службы маркетинга
28. Особенности организации службы безопасности
29. Особенности организации инженерно-технической службы
30. Особенности организации службы безопасности.
31. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.
32. Номерной фонд гостиницы. Определение, вместимость, виды номеров
33. Требования, предъявляемые к гостиницам 1-2 \*
34. Требования, предъявляемые к гостиницам 3\*
35. Требования, предъявляемые к гостиницам 4\*, 5\*
36. Развитие автомобильного транспорта в России.
37. Развитие железнодорожного транспорта и туризма.
38. Классификация транспортных путешествий и транспортных средств.
39. Факторы, влияющие на выбор путешествий
40. Международная классификация транспортных средств
41. Права пассажиров железнодорожного транспорта
42. Обязанности и ответственность перевозчика на железной дороге
43. Классификация поездов железнодорожного транспорта
44. Специфика железнодорожного обслуживания за рубежом
45. Возврат железнодорожного билета, права пассажиров.
46. Классификация туристских автобусов.
47. Этапы разработки и утверждения автодорожного маршрута
48. Составляющие паспорта транспортного (авто) маршрута
49. Требования, предъявляемые, к автобусу для длительных путешествий
50. Провоз багажа на международных маршрутах, возмещение ущерба за утрату багажа.
51. Основные атрибуты, указанные в авиационных билетах
52. Случаи продления действия билета
53. Правила перевозки багажа самолетом
54. Ответственность перевозчика на международных авиалиниях
55. Цена авиабилета и ее составляющие.
56. Тарифы АРЕХ, их разновидности
57. Тарифы РЕХ, их отличительные черты.
58. Сервис для авиапассажиров и его характеристика
59. Нормы бесплатного провоза багажа (авиаперевозки)
60. Нерегистрируемый багаж и правила его провоза
61. Перевозка животных воздушным транспортом
62. Ответственность авиа перевозчика за утрату, недостачу и повреждения багажа.
63. Взаимоотношения авиакомпаний и туристических фирм.
64. Чартерные перевозки, их разновидности.
65. Достоинства и недостатки водных путешествий
66. Морские путешествия и круизы: особенности и характеристика.
67. Путешествия на парамах и их организация.

68. Речные путешествия и круизы в Зарубежной Европе, их особенности
  69. Яхт круизы
  70. Подводный туризм: размещение и особенности.
  71. Правила перевозки пассажиров и багажа во внутренних бассейнах РФ.
  72. Современное состояние круизного бизнеса.
  73. Речные круизы в России.
  74. Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность воздушного транспорта в России.
  75. Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность воздушного транспорта в международных перевозках.
  76. Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность железнодорожного транспорта в России.
  77. Нормативно правовые документы, регламентирующие деятельность водного транспорта (международные и российские)
- Примерные вопросы к экзамену (6 семестр)
1. Эволюция предприятий общественного питания.
  2. Системы общественного питания.
  3. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
  4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
  5. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
  6. Назначение и принципы составления меню.
  7. Характеристика основных методов анализа меню
  8. Виды и характеристика основных видов меню.
  9. Характеристика прогрессивных технологий обслуживания.
  10. Обслуживание туристов в гостиницах.
  11. Обслуживание питанием в воздушном транспорте.
  12. Требования к питанию на борту самолета.
  13. Характеристика фабрик бортового питания
  14. Питание туристов в железнодорожном транспорте.
  15. Организация питания в автобусных турах
  16. Особенности питания туристов водного транспорта.
  17. Общие правила сервировки стола.
  18. Последовательность подачи блюд в ресторане.
  19. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
  20. Организация обслуживания по типу шведского стола.
  21. Характеристика основных видов приемов и банкетов. Организация приема заказа на банкет.
  22. Традиции русского чаепития.
  23. Сравнительная характеристика чайных церемоний народов Азии.
  24. Организация чайного банкета.
  25. Особенности русской национальной кухни.
  26. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)
  27. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)
  28. Особенности питания прибалтийских народов.
  29. Сравнительная характеристика двух народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)
  30. Особенности питания японцев.
  31. Особенности питания туристов из Китая.
  32. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь.
  33. Особенности питания туристов из Кореи.
  34. Особенности питания англичан.
  35. Особенности питания туристов из Испании.
  36. Особенности французской национальной кухни.
  37. Особенности питания итальянцев.

38. Особенности питания туристов из Венгрии.
39. Особенности питания туристов из Египта
40. Особенности повседневного питания американцев
41. Влияние религии на особенности питания.
42. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
43. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
44. Организация питания туристов в лыжном походе.
45. Организация питания туристов в водном походе.
46. Организация питания в горных походах.
47. Питание в спелеологическом походе.
48. Особенности питания в турпоходе в жаркое время.
49. Суточный рацион. Калорийность питания.
50. Питание туристов в экстремальной ситуации.

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### а) литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 06.03.2024).

2. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514814> (дата обращения: 06.03.2024).

3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 06.03.2024).

4. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 06.03.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538547> (дата обращения: 06.03.2024).

### б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	Операционная система специального назначения «Astra Linux Special Edition» РУСБ.10015-01	Лицензионный договор № РБТ-14/1607-01- ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ.
2	Электронная библиотека «Ю- райт» <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия

		для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов.
3	<a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>	Электронно- библиотечная система IPRbooks — научно- образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования. ЭБС IPRbooks в полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования
4	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Электронная библиотека с большим количеством статей в научных журналах, в том числе полнотекстовых, и монографий

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	Справочно- правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно- правовое обеспечение, статьи

## 10. МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Занятия по дисциплине проводятся в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Все помещения, в которых проводятся занятия, соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно- библиотечным системам и к электронной информационно- образовательной среде университета.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду университета.