

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ
НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»
(ПО АНО ПКЭИП)**

Утверждаю:

Директор ПО АНО ПКЭИП

 **Л.Д. Джавадова**

27.06.2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОПД.07 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ЭКСКУРСИОННОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ДРУГИЕ СОПУТСТВУЮЩИЕ УСЛУГИ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА**

для специальности

43.02.10 «Туризм»

Квалификация: Специалист по туризму

Форма обучения – очная

Год набора – 2023

Дербент 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.10 «Туризм»

Организация-разработчик: Профессиональная образовательная автономная некоммерческая организация «Педагогический колледж экономики и права»

Преподаватель ПЦК ЕСЭд
(занимаемая должность)

С.Д. Абдуллаев
(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК

Естественнонаучных и социально-экономических дисциплин

«27» 06 2025г., протокол № 06

Председатель ПЦК

Г.Ю. Казимов.
(степ., инициалы, фамилия)

Лист переутверждения

Программа переутверждена на 2025/2026 учебный год без изменений и дополнений.

Председатель ПЦК ЕСЭд _____ Г.Ю. Казимов.

Основание: протокол № 06 от «27» июня 2025г.

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	9
3. Условия реализации учебной дисциплины	21
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.10 «Туризм» (базовая подготовка).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в профессиональных образовательных организациях СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОПД.07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма» является общепрофессиональной и относится к профессиональному учебному циклу по специальности 43.02.10 Туризм.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

Коды Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проводить анализ деятельности других туркомпаний;	- виды рекламного продукта;
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обрабатывать информацию и анализировать результаты;	- способы обработки статистических данных;
ОК 3	Принимать решения в стандартных и	- налаживать контакты с торговыми представительствами других регионов и стран;	- методы работы с базами данных;
		- работать с запросами	- методику работы со справочными и информационными

	нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	клиентов, в том числе и иностранных; - составлять программы туров для российских и зарубежных клиентов; - составлять турпакеты с использованием иностранного языка; - анализировать и решать проблемы, возникающие во время тура, принимать меры по устранению причин, повлекших возникновение проблемы; - рассчитывать стоимость проживания, питания, транспортного и экскурсионного обслуживания; - рассчитывать себестоимость турпакета и определять цену турпродукта; - использовать каталоги и ценовые приложения; - консультировать партнеров по турпродуктам, оказывать помощь в продвижении и	материалами по страноведению и регионоведению, местам и видам размещения и питания, экскурсионным объектам и транспорту; - планирование программ турпоездок; - основные правила и методику составления программ туров; - способы устранения проблем, возникающих во время тура; - методик и расчета - методики расчета себестоимости турпакета и определения цены турпродукта; - методику создания агентской сети и содержание агентских договоров; - основны е формы работы с турагентами по продвижению и реализации турпродукта; - правила бронирования туров; услуг; - методику
--	---	--	--

ПК 1.1	Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.	реализации турпродукта; - работать с заявками на бронирование туров; - предоставлять информацию турагентам по рекламным турам;	организации рекламных туров; - правила расчетов с турагентами и способы их поощрения; - основы маркетинга и методику проведения маркетинговых исследований;
ПК 1.2	Информировать потребителя о туристских продуктах.	- использовать различные методы поощрения турагентов, рассчитывать для них комиссионное вознаграждение;	- технику проведения рекламной кампании;
ПК 1.3	Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.	- использовать эффективные методы общения с клиентами на русском и иностранном языках;	- методику формирования содержания и выбора дизайна рекламных материалов;
ПК 1.4	Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.		- техники эффективного делового общения, протокол и этикет;
ПК 1.5	Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).		- специфику норм общения с иностранными клиентами и агентами.
ПК 1.6	Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.		
ПК 1.7	Оформлять документы строгой отчетности. Предоставление услуг по сопровождению туристов.		
ПК 2.1	Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.		
ПК 2.2	Инструктировать туристов о правилах поведения на маршруте.		
ПК 2.3	Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.		
ПК 2.4	Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.		
ПК 2.5	Контролировать		

	качество обслуживания туристов принимающей стороной.		
ПК 2.6	Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.		
ПК 3.1	Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.		
ПК 3.2	Формировать туристский продукт.		
ПК 3.3	Рассчитывать стоимость туристского продукта.		
ПК 3.4	Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта. Управление функциональным подразделением организации.		
ПК 4.1	Планировать деятельность подразделения.		
ПК 4.2	Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.		
ПК 4.3	Оформлять отчетно-планирующую документацию.		

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	216
в том числе в форме практической подготовки	151
в том числе:	
теоретическое обучение	81

практические занятия	70
Консультация	4
<i>самостоятельная работа</i>	61
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	4 семестр

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов					
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
			Всего	Лекционные занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия
3 семестр	72	19	53	29	24	-
Введение	2	-	2	2	-	-
Раздел 1. Услуги общественного питания	70	19	51	27	24	-
Тема 1.1 Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.	8	4	4	2	2	-
Тема 1.2 Классификация услуг общественного питания.	9	5	4	2	2	-
Тема 1.3 Материально-техническая база предприятий общественного питания.	6	-	6	4	2	-
Тема 1.4 Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.	10	4	6	2	4	-
Тема 1.5 Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.	6	-	6	2	4	-
Тема 1.6 Методы обслуживания туристов	11	-	11	5	6	-
Тема 1.7 Информационное обеспечение процесса обслуживания.	8	-	8	4	4	-
Тема 1.8 Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания	12	6	6	6	-	-
4 семестр	144	42	98	52	46	-
Раздел 2. Экскурсионное обслуживание	124	42	82	42	40	-
Тема 2.1 История экскурсоведения в России	6	4	2	2	-	-

Тема 2.2 Понятие и признаки, функции экскурсии. Экскурсионный метод познания.	12	4	8	4	4	
Тема 2.3 Классификация экскурсий. Тематические экскурсии	12	4	8	2	6	
Тема 2.4 Обзорная городская экскурсия	6	-	6	4	2	
Тема 2.5 Пешеходные и транспортные экскурсии	10	4	6	2	4	
Тема 2.6 Музейная экскурсия	2	-	2	2	-	
Тема 2.7 Экскурсионная теория: показ и рассказ в экскурсии	10	6	4	4	-	
Тема 2.8 Методика экскурсионной работы	14	6	8	2	6	
Тема 2.9 Профессиональное мастерство экскурсовода	8	-	8	4	4	
Тема 2.10 Профессиональные требования к специалисту – экскурсоводу	12	4	8	4	4	
Тема 2.11 Основы выставочной и экспозиционной деятельности. Организация выставки	18	6	12	6	6	
Тема 2.12 Организация работы туристско-экскурсионного предприятия	14	4	10	6	4	
Раздел 3. Иные услуги в сфере туризма	16	-	16	10	6	-
Тема 3.1 услуги по обучению специальным туристским навыкам.	8	-	10	6	4	-
Тема 3.2 Информационно - рекламные услуги.	4	-	4	4		-
Тема 3.3 Консалтинговые услуги в сфере туризма	2	-	2	-	2	-
Консультация	4					
Промежуточная аттестация	Экзамен					
Всего:	216	61	151	81	70	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

ОПД. 07 «Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2		
3 семестр			
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Цели, задачи дисциплины.		
Раздел 1. Услуги общественного питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: типу, классу, формам и методам обслуживания, ассортименту реализуемой продукции, местонахождению, времени функционирования, по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, по составу и назначению помещений, по организации производства и т.д.		
	Практические занятия	2	
	Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 303892013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования		
	Самостоятельная работа	4	
Составление аналитической таблицы «Классификация предприятий питания различных типов по различным признакам, в соответствии с требованиями ГОСТ 303892013»			
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,

Классификация услуг общественного питания.	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг		ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3
	Практические занятия	2	ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2
	Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Составление аналитической таблицы «Классификация услуг предприятий общественного питания».		
	Самостоятельная работа	5	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Изучение требований стандарта ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»		
Тема 1.3 Материально-техническая база предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3
	Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.	4	ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Практические занятия	2	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: оборудования залов, мебели: их назначение, виды, требования. Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.		
Тема 1.4 Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3
	Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса		
	Практические занятия	4	ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Изучение классификации персонала, требований к основному персоналу предприятий питания, основных и дополнительных критерии оценки персонала предприятий общественного питания в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»		
	Самостоятельная работа	4	
	Изучение требования к персоналу различных групп в сфере услуг		

	общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса.		
Тема 1.5 Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Формы обслуживания туристов. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях, предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.		
	Практические занятия	4	
	Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 326922014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Изучение форм обслуживания туристов; видов услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.		
Тема 1.6 Методы обслуживания туристов	Содержание учебного материала	5	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика. Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню: континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.		
	Практические занятия	6	

	Изучение методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика. Составление различных видов меню для обслуживания туристов. Подготовка докладов, рефератов, презентаций Изучение характеристик различных завтраков, для проживающих в гостиницах. Составление меню завтраков: континентального, расширенного, европейского, английского, американского, русского, завтрака с шампанским, позднего завтрака, диетического, вегетарианского; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.		
Тема 1.7 Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.		
	Практические занятия		
	Изучение требований, предъявляемых к составлению и оформлению меню, карты вин и карты коктейлей. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия. Изучение последовательности расположения блюд и закусок в меню. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.	4	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
Тема 1.8 Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг: - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»		
	Самостоятельная работа	6	

	Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг: ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.		
4 семестр			
Раздел 2. Экскурсионное обслуживание			
Тема 2.1 История экскурсоведения в России	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3
	Первые учебные экскурсии. Развитие экскурсионной школы на рубеже 19 –20 веков.		
	Самостоятельная работа	4	ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Состояние экскурсоведения в советское время. Современные подходы к организации экскурсионной деятельности.		
Тема 2.2 Понятие и признаки, функции экскурсии. Экскурсионный метод познания.	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Исторический экскурс к понятию «экскурсия» и основное его содержание. Сущность и значение экскурсии. Экскурсии как вид деятельности и форма общения. Функции экскурсии. Компоненты экскурсии: экскурсовод, экскурсант, экскурсионный объект. Признаки экскурсии по Б.В. Емельянову. Классификация экскурсий. Экскурсионный метод познания. Экскурсия – форма распространения знаний и воспитания, построенная на экскурсионном методе.		
	Практические занятия	4	
	Сущность экскурсии. Функции экскурсии Компоненты экскурсии: экскурсовод, экскурсант, экскурсионный объект. Признаки экскурсии		
	Самостоятельная работа	4	
	Экскурсия как процесс познания.		

	Индуктивный и дедуктивный методы познания в экскурсиях. Воображение на экскурсиях. Логика в экскурсиях.		
Тема 2.3 Классификация экскурсий. Тематические экскурсии	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Классификация экскурсий. Тематика и содержание экскурсий. Подгруппы тематических экскурсий. Экскурсионные объекты в тематических экскурсиях. Особенности методики проведения отдельных видов тематических экскурсий.		
	Практические занятия	6	
	Исторические экскурсии. Военно-исторические экскурсии. Архитектурно-градостроительные экскурсии. Искусствоведческие экскурсии.		
	Самостоятельная работа		
	Литературные экскурсии. Природоведческие экскурсии. Производственно-экономические экскурсии.		
Тема 2.4 Обзорная городская экскурсия	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Обзорные экскурсии, как многоплановые. Типы городов, определяющие специфику их экскурсионного показа. Отбор экскурсионных объектов в городской обзорной экскурсии. Структура городской обзорной экскурсии и методика проведения.		
	Практические занятия	4	
	Понятие обзорной экскурсии, как многоплановой. Типы городов, определяющие специфику их экскурсионного показа. Особенности отбора экскурсионных объектов в городской обзорной экскурсии.		
Тема 2.5 Пешеходные и транспортные экскурсии	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7,
	Экскурсии в транспортных путешествиях, их особенности. Пешеходные экскурсии. Экскурсии на маршрутах выходного дня.		
	Практические занятия	4	

	Особенности проведения пешеходных экскурсий. Экскурсии на маршрутах выходного дня.		ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2
	Самостоятельная работа	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Особенности автобусной экскурсии. Виды экскурсий по способу передвижения.		
Тема 2.6 Музейная экскурсия	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Музейная экскурсия, её особенности в научно-просветительской работе музеев. Профессиональные требования к экскурсоводу музея.		
Тема 2.7 Экскурсионная теория: показ и рассказ в экскурсии	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Показ на экскурсии: задачи, условия, ступени, виды, особенности. Показ как реализация принципа наглядности. Рассказ на экскурсии: основные требования, особенности. Трансформация рассказа в зрительные образы. Сочетание показа и рассказа в экскурсии. Дифференцированный подход к экскурсионному обслуживанию.		
	Самостоятельная работа	6	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Теоретические основы методологии и методики. Основы экскурсоведческого мастерства как активного взаимодействия трех компонентов экскурсии – экскурсовода, экскурсионных объектов и экскурсанта. Пути и средства повышения эффективности подготавливаемых и проводимых экскурсий.		
Тема 2.8 Методика экскурсионной работы	Содержание учебного материала	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Технология подготовки новой экскурсии, как творческий процесс. Предварительная работа (определение целей, задач, выбор темы, подбор материалов и т.д.). Составление маршрута экскурсии. Подготовка контрольного текста экскурсии. Определение методических приемов проведения экскурсии.		
	Практические занятия	6	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6,

	Особые методические приемы проведения экскурсий (методический прием движения, приемы активизации познавательной деятельности экскурсантов, прослушивание звукозаписей и другие).		ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Самостоятельная работа	6	
	Техника ведения экскурсии. Контакт экскурсовода с группой. Требования и пути совершенствования экскурсионной методики. Технологическая карта экскурсии.		
Тема 2.9 Профессиональное мастерство экскурсовода	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Этапы становления профессии экскурсовода. Экскурсионное мастерство, пути его совершенствования. Умения, навыки экскурсовода. Речь и внеречевые средства общения.		
	Практические занятия	4	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Умения и навыки экскурсовода. Культура речи экскурсовода. Виды речи, речевой этикет.		
Тема 2.10 Профессиональные требования к специалисту – экскурсоводу	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Становление личности экскурсовода. Индивидуальность, авторитет и оптимизм экскурсовода. Должностные обязанности экскурсовода. Повышение квалификации экскурсоводов.		
	Практические занятия	4	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2
	Становление личности экскурсовода. Индивидуальность, авторитет и оптимизм экскурсовода.		
	Самостоятельная работа	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Должностные обязанности экскурсовода. Повышение квалификации экскурсоводов.		
Тема 2.11 Основы выставочной и экспозиционной деятельности. Организация выставки	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2
	Выставочная работа. Классификация выставок. Выставочная работа в музеях. Стационарная выставка в музее. Организация выставки. Организация научной подготовки экспозиции. Подготовка предметов к экспонированию. Подготовка научно-вспомогательных материалов, текстов. Открытие выставки. Особенности проведения экскурсий по выставкам.		
	Практические занятия	6	

	Выставки и их классификация. Выставочная работа музеев. Организация выставки.		ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Самостоятельная работа	6	
	Открытие выставки. Особенности проведения экскурсий на выставках. Оформление этикетки выставочного экспоната		
Тема 2.12 Организация работы туристско- экскурсионного предприятия	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3
	Виды деятельности и этапы создания туристско-экскурсионного предприятия. Функции туроператора туристско-экскурсионного предприятия. Экскурсионно-методический отдел. Требования к персоналу туристско-экскурсионного предприятия.		
	Практические занятия	4	ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2
	Карточка прослушивания экскурсии. Пробная экскурсия. Понятие "портфель экскурсовода"		
	Самостоятельная работа	4	ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Документация необходимая для каждой экскурсии Прием (защита) новой экскурсии. Студенты участвуют в ролевой игре представляют письменную методическую разработку экскурсии (в виде реферата) и проводят её для группы и преподавателя		
Раздел 3. Иные услуги в сфере туризма			
Тема 3.1 услуги по обучению специальным туристским навыкам.	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2
	Специальная туристская подготовка Организационная подготовка Топографическая подготовка		
	Практические занятия	4	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Техническая подготовка Тактическая подготовка		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,

Информационно-рекламные услуги.	-	Определение и виды рекламы в туризме Структура рекламы в туризме Цели информационно-рекламной деятельности		ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
Тема 3.3 Консалтинговые услуги в сфере туризма	Практические занятия		2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4, ПК 1.5. ПК 1.6, ПК 1.7, ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3
	Туризм как объект консалтинга. Цели, задачи и принципы консалтинга в туризме			
Консультация			4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре				
Всего:				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия **кабинета информационно-экскурсионной деятельности**

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178–02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет информационно-экскурсионной деятельности.

368600,

Республика Дагестан,

г. Дербент,

ул. Кобякова, д.32,

ауд № 12 (1 эт.)

Учебная мебель (столы и стулья ученические, преподавательские стул и стол)

доска – 1 шт.;

мультимедийный проектор (переносной) – 1 шт.;

проекционный экран - 1 шт.;

компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет»;

наглядные пособия, схемы;

комплект лицензионного ПО (операционная система - Windows 10 Pro, текстовый редактор - Microsoft Word 2016)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1660-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134189>

2. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243> (дата обращения: 28.12.2023). — Текст: электронный.

3. Гатауллина, С. Ю., Предоставление экскурсионных услуг: учебник / С. Ю. Гатауллина, А. Б. Косолапов, И. Ю. Кушнарева. — Москва: КноРус, 2024. — 236 с. — ISBN 978-5-406-12904-3. — URL: <https://book.ru/book/952920> (дата обращения: 28.12.2023). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Соломина, И. Ю., Контроль качества оказания туристских услуг и обслуживания туристов (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм): учебник / И. Ю. Соломина. — Москва: КноРус, 2024. — 162 с. — ISBN 978-5-406-11527-5. — URL: <https://book.ru/book/950248>

2. Гладилин В.А. Организация и менеджмент в туризме: учебно-практическое пособие / В.А. Гладилин. — Москва: Русайнс, 2021. — 119 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

3. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии: учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86406>

Интернет-ресурсы

1. <http://tourexpi.com/ru/index.html> Интернет сайт для турагентств и туристов. Сайт содержит информацию о международном туристическом рынке и рассчитан на специалистов туристического бизнеса из разных стран.

2. <http://www.travel.ru/search/result.html>. Информационный сайт Travel. На сайте представлена вся справочная информация о туризме и путешествиях.

3. <http://www.russiatourism.ru/files>. Официальный сайт федерального агентства по туризму Российской Федерации. База данных содержит статистические данные и практические сведения по внутреннему и выездному туризму.

4. <http://www.rstnw.ru/zakons.html>. На сайте представлена законодательная база в туристской индустрии Российской Федерации.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Справочно-правовые системы

1. Консультант Плюс

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROОбразование» // www.profspo.ru /.

2. Электронная библиотечная система BOOK.ru // www.book.ru /.

3. Система дистанционного обучения www.LMS Moodle.ru

Используемые образовательные технологии

Личностно-ориентированные технологии (психологическая самодиагностика, творческие работы), имитационные технологии, технологии проблемного обучения, процессуально - ориентированные технологии (алгоритмы деятельности, инструктивные карточки и тд), программированное обучение, кейс-стадии, технологии коллективной деятельности (работа в малых группах, «пила», соревнования), работа с различными информационными источниками на уроке и дома, элементы проектной деятельности.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- проводить анализ деятельности других туркомпаний; - обрабатывать информацию и анализировать результаты; - налаживать контакты с торговыми представительствами других регионов и стран; - работать с запросами клиентов, в том числе и иностранных; - составлять программы туров для российских и зарубежных клиентов; - составлять турпакеты с использованием иностранного языка; - анализировать и решать проблемы, возникающие во время тура, принимать меры по устранению причин, повлекших возникновение проблемы; - рассчитывать стоимость проживания, питания, транспортного и экскурсионного обслуживания; - рассчитывать себестоимость турпакета и определять цену турпродукта; - использовать каталоги и ценовые приложения; - консультировать партнеров по турпродуктам, оказывать помощь в продвижении и реализации турпродукта; - работать с заявками на бронирование туруслуг; - предоставлять информацию турагентам по рекламным турам; - использовать различные методы поощрения турагентов, рассчитывать для них комиссионное вознаграждение; - использовать эффективные методы общения с клиентами на русском и иностранном языках;	решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
	выполнение практических работ
	решение расчетных задач
	выполнение практических работ
	решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
	решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
Знания:	
- виды рекламного продукта; - способы обработки статистических данных; - методы работы с базами данных; - методику работы со справочными и информационными материалами	интерактивный опрос
	подготовка индивидуальных и групповых заданий
	интерактивный опрос
пострановедению и регионоведению, местам и	

видам размещения и питания, экскурсионным объектам и транспорту; - планирование программ турпоездок; - основные правила и методику составления программ туров; - способы устранения проблем, возникающих во время тура; - методики расчета стоимости проживания, - методики расчета себестоимости турпакета и определения цены турпродукта; - методику создания агентской сети и содержание агентских договоров; - основные формы работы с турагентами по продвижению и реализации турпродукта; - правила бронирования туруслуг; - методику организации рекламных туров; - правила расчетов с турагентами и способы их поощрения; - основы маркетинга и методику проведения маркетинговых исследований; - технику проведения рекламной кампании; - методику формирования содержания и выбора дизайна рекламных материалов; - техники эффективного делового общения, протокол и этикет; - специфику норм общения с иностранными клиентами и агентами.	подготовка индивидуальных и групповых заданий практические задания по работе с информацией, документами, литературой; решение ситуационных задач в сфере профессиональной деятельности.
---	--