

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГУ»)

Факультет естественных наук
Кафедра географии



УТВЕРЖДАЮ

Врио декана факультета
естественных наук

 М.В. Воронов

« 12 » декабря 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация ресторанной деятельности»

По направлению подготовки 43.03.02 «Туризм»

Квалификация выпускника/бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3

Луганск, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» очной формы обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденным приказом Министерства образования науки Российской Федерации от 8 июля 2017 г. № 516 (с изменениями и дополнениями). Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Экскурсовод (гид)» от 24.12.2021 г. № 913 и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281 и «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 282 и «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц», Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24.12.2020 г. № 954 и «Об утверждении профессионального стандарта «Географ (Специалист по выполнению работ и оказанию услуг географической направленности)».

СОСТАВИТЕЛЬ:

доцент кафедры географии ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат педагогических наук, Ботатырева Дарья Степановна.

Утверждена на заседании кафедры географии

Протокол от «24» июля 2021 г. № 7

И.о. заведующего кафедрой географии

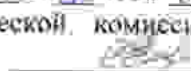


Ю.Ю. Никитина

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета естественных наук

Протокол от «15» августа 2021 г. № 6

Председатель учебно-методической комиссии факультета естественных наук



С.Д. Несторенко

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий учебно-методическим отделом



В.В. Светлов

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цели изучения дисциплины – формирование способности студентов управлять процессами обслуживания различных контингентов потребителей предприятий ресторанного хозяйства, применять законодательство и правовые нормы при осуществлении профессиональной деятельности, обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций питания.

Задачи дисциплины:

- предоставление теоретических и практических знаний по вопросам организации ресторанного хозяйства в целом и на предприятиях;

- изучение вопросов организации процесса повседневного обслуживания различных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства и формирование навыков управления подразделениями предприятия для высокого уровня сервиса в них;

- разработка методик моделирования процесса повседневного обслуживания различных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства;

- изучение особенностей применения специальных форм обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства;

- формирование навыков управления процессами обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства при использовании нормативной, учетной, контрольной документации, различных управленческих подходов к анализу деятельности предприятий ресторанного хозяйства

Изучение указанных вопросов обеспечит формирование у будущего специалиста навыков использования и контролирования оптимального выполнения технологических процессов при предоставлении услуг предприятий ресторанного хозяйства

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Организация ресторанной деятельности» входит в вариативную часть дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются:

Необходимыми условиями для успешного освоения учебной дисциплины являются: **знания** об основных потребностях возможных клиентов заведений ресторанного хозяйства, сервисной деятельности как основы их функционирования, основных закономерностей работы предприятий гостинично-ресторанной сферы; **умения** разработки мероприятий в направлениях организации сервисной ресторанной деятельности, разработки и проведения социально-экономических исследований в сфере сервиса; **навыки** поиска, систематизации и комплексного анализа информации об особенностях работы заведений предоставляющих услуги сервиса в сфере гостинично-ресторанного бизнеса.

Основывается на базе дисциплин: «Организация туристской деятельности», «Специализированный туризм», «Рекреационные комплексы», «Туристские формальности и безопасность в туризме».

Является основой для дальнейшего освоения комплекса дисциплин профессиональной подготовки: «Инновации в туризме», «Управление качеством туристского продукта».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Профессиональные		
ПК-9	<p>ПК-9.1. Изучает требования туристов, проводит анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты.</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на предприятии индустрии туризма.</p> <p>ПК-9.3. Организует процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, анализа рыночного спроса и запросов и потребностей туристов, других заказчиков услуг.</p> <p>ПК-9.4. Организует ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг.</p> <p>ПК-9.5. Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов туристского предприятия.</p> <p>ПК-9.6. Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами, предприятиями питания, транспортными компаниями, кассами продажи билетов, музеями и иными сторонними организациями.</p> <p>ПК-9.7. Осуществляет предпродажный и послепродажный сервис с соблюдением стандартов качества и норм безопасности комплексного туристского обслуживания.</p>	<p>Знает процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, умеет его организовать; внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на предприятии индустрии туризма; процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, анализа рыночного спроса и запросов и потребностей туристов, других заказчиков услуг.</p> <p>Умеет изучать требования туристов, проводить анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты; разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на предприятии индустрии туризма; организовать ведение переговоров с туристами, согласовать условия договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг.</p> <p>Владеет навыками обеспечения информационного консультирования и сопровождения клиентов туристского предприятия, взаимодействия с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами, предприятиями питания, транспортными компаниями,</p>

		кассами продажи билетов, музеями и иными сторонними организациями; осуществления предпродажного и послепродажного сервиса с соблюдением стандартов качества и норм безопасности комплексного туристского обслуживания.
--	--	--

Студенты, завершившие изучение дисциплины «Организация ресторанной деятельности», должны:

знать: законодательство Российской Федерации в вопросах деятельности предприятий ресторанного хозяйства; методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организации ресторанного хозяйства; современные подходы к обслуживанию различных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства; современные прикладные исследовательские методы изучения деятельности предприятий ресторанного хозяйства, нормативную документацию предприятий;

уметь: применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в ресторанной деятельности; применять инновационные технологии и новые формы обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства; применять современные подходы к обслуживанию различных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства;

владеть навыками планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организации ресторанного хозяйства; обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями работы предприятий ресторанного хозяйства; системным подходом к оптимизации технологических процессов в предприятиях ресторанного хозяйства; практическими навыками разработки рекомендаций по совершенствованию деятельности; навыком формирования современных условий обслуживания в зависимости от контингента потребителей; навыками работы с законодательными, нормативными и инструктивными документами по управлению деятельностью предприятий ресторанного хозяйства.

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц
--------------------	-------------------------------------

	6 семестр
Общая учебная нагрузка	144 / 4 зач. ед.
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов), в том числе:	48
Лекции	20
Семинарские занятия	-
Практические занятия	28
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	-
Курсовая работа / курсовой проект	-
Другие формы организации учебного процесса	-
Самостоятельная работа студента (всего часов)	69
Контроль	27
Форма аттестации	Экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Общие вопросы организации ресторанного хозяйства в мире.

Тема 1. Ресторанное хозяйство как категория мировой экономики. История возникновения мирового ресторанного хозяйства. Основные термины и определения. Место и роль ресторанного хозяйства в сфере гостеприимства.

Тема 2. Мировые тенденции развития ресторанного хозяйства. Современное состояние и перспективы развития ресторанного хозяйства в Российской Федерации. Современное состояние и перспективы развития ресторанного хозяйства в Европе. Современное состояние и перспективы развития ресторанного хозяйства в Америке и Канаде.

Тема 3. Особенности функционирования и нормативная документация функционирования предприятий ресторанного хозяйства. Рациональное размещение сети заведений ресторанного хозяйства. Принципы формирования сети, ее показатели. Критерии планирования открытия новых заведений ресторанного хозяйства. Основные правила работы предприятий. Основные требования по работе субъектов хозяйственной деятельности учреждений, предприятий всех форм собственности, осуществляющих деятельность в сфере ресторанного хозяйства. Устав предприятия, его структура. Требования к организации производства и продажи продукции. Контроль за работой субъектов хозяйственной деятельности.

Раздел 2. Организация и моделирование процесса повседневного обслуживания различных контингентов потребителей в предприятиях ресторанного хозяйства

Тема 1. Организация обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства при гостиницах. Виды размещения гостей в отелях в зависимости от организации питания. Типы заведений ресторанного хозяйства при отелях. Особенности обслуживания в номерах отеля. Организация обслуживания потребителей по типу «шведского стола» или «шведской линии».

Тема 2. Особенности организации обслуживания участников культурных, гражданских и спортивных мероприятий. Характеристика культурных и гражданских мероприятий, особенности их проведения. Основные формы и методы обслуживания, применяемые при их проведении. Спортивные мероприятия и типы предприятий ресторанного хозяйства при их проведении. Особенности питания игроков спортивных команд и зрителей.

Тема 3. Организация обслуживания иностранных туристов в предприятиях ресторанного хозяйства. Основные направления развития туристической индустрии и предприятия ресторанного хозяйства как ее составляющая. Национальные традиции в питании туристов из разных стран. Особенности организации питания туристов. Прогрессивные методы обслуживания туристов в заведениях ресторанного хозяйства

Тема 4. Особенности организации питания потребителей на транспорте. Общие вопросы организации питания и обслуживания потребителей на различных видах транспорта. Организация обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте. Организация обслуживания потребителей в аэропортах, на борту самолета. Особенности организации обслуживания пассажиров водного транспорта. Автотранспорт и особенности обслуживания на нем.

Тема 5. Организация питания на рынках и торговых комплексах. Особенности организации питания на рынках и торговых комплексах. Требования к соблюдению санитарным норм. Новые форматы организации питания уличной еды. Фудкорты как современный подход к организации питания в торговых комплексах.

Тема 6. Организация обслуживания сгруппированного контингента потребителей по месту работы. Особенности формирования входного потока потребителей в заведениях ресторанного хозяйства при промышленных производствах. Типы заведений ресторанного хозяйства по месту работы. Рекомендуемые формы обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства по месту работы. Организация обслуживания разгруппированного контингента потребителей.

Тема 7. Особенности организации питания учащихся по месту учебы. Основные требования к организации питания детей и подростков. Особенности организации питания студентов. Особенности организации питания школьников. Организация питания учащихся техникумов и ПТУ.

Тема 8. Особенности организации питания потребителей в учреждениях лечебно-оздоровительного отдыха. Особенности питания потребителей в зависимости от состояния здоровья. Организация питания потребителей в санаториях, пансионат, базах отдыха.

Раздел 3. Специальные формы обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 1. Особенности организации обслуживания в ресторанах. Особенности обслуживания в ресторанах в зависимости от класса заведения. Специализация ресторанов и их типизация в зависимости от контингента, методов и форм обслуживания, ассортимента продукции. Современные особенности управления качеством предоставляемых услуг, в зависимости от ожиданий потребителей.

Тема 2. Особенности организации обслуживания в барах. Особенности обслуживания в барах в зависимости от класса заведения. Специализация и типизация предприятий в зависимости от контингента, методов и форм обслуживания, ассортимента продукции. Современные особенности управления качеством предоставляемых услуг, в зависимости от ожиданий потребителей.

Тема 3. Организация проведения банкетов и приемов. Классификация банкетов и приемов. Организация подготовительной работы к проведению банкетов. Организация обслуживания банкетов за столом. Организация проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения официального банкета-приема по протоколу. Виды банкетов-приемов и их характеристика. Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.

Тема 4. Организация обслуживания банкетов группы фуршет. Особенности проведения банкета-фуршет. Организация проведения банкета-коктейль. Характеристика комбинированных банкетов. Особенности обслуживания тематических мероприятий.

Тема 5. Кейтеринг как составляющая успешного бизнеса в ресторанном хозяйстве. Анализ мирового и российского рынка кейтеринговых услуг. Виды кейтеринга и их характеристика. Требования к оборудованию, инвентарю, предметам материально-технического обеспечения, используемых при организации кейтеринговой деятельности. Требования к обслуживающему персоналу. Подготовка к предоставлению услуг по кейтеринга, спланированного с помощью метода сетевого планирования и управления (СПУ).

Тема 6. Организация досуга в предприятиях ресторанного хозяйства. Понятие досуга и его организации в предприятиях ресторанного хозяйства. Современные подходы к организации развлекательных программ

в предприятиях. Требования к материально-технической базе при организации досуга для потребителей.

Раздел 4. Управление процессами обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства

Тема 1. Значение изучения спроса потребителей в процессе стратегического планирования деятельности учреждений ресторанного хозяйства. Сущность и особенности спроса на услуги учреждений ресторанного хозяйства разных типов. Значение изучения спроса потребителей в процессе стратегического планирования деятельности учреждений ресторанного хозяйства. Методы изучения спроса потребителей: анкетный опрос, интервью, учет продажи блюд с помощью ПЭВМ и тому подобное. Рекламные средства, которые используются в заведениях ресторанного хозяйства.

Тема 2. Организация основы оперативного планирования производства в предприятиях ресторанного хозяйства. Цели, задачи, функции и направления оперативного планирования, его организационные особенности, нормативная база. Значение и состав производственной программы предприятия. Техничко-экономическое обоснование и принципы формирования производственной программы для предприятий ресторанного хозяйства различных типов.

Тема 3. Анализ меню ресторанов как перспективное направление увеличения прибыли. Основные подходы к анализу меню предприятий ресторанного хозяйства. Обоснование выбора и характеристика подходов к анализу меню.

Тема 4. Материальная ответственность на предприятиях ресторанного хозяйства. Понятие материальной ответственности на предприятиях ресторанного хозяйства. Договоры о материальной ответственности: правила заполнения, оформления, соблюдения условий. Учет материальных ценностей на предприятии. Инвентаризация как способ учета материальных ценностей на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5. Нормирование труда в ресторанном хозяйстве. Сущность, функции и принципы нормирования труда в ресторанном хозяйстве. Задачи, содержание и значение нормирования труда в ресторанном хозяйстве. Общие понятия о системе норм труда, используется на предприятиях. Виды норм труда и их классификация: норма времени, норма выработки, норма обслуживания, норма численности, нормы управляемости, нормы труда. Принципы, которые положены в основу нормирования труда. Методы нормирования труда - аналитические и суммарные, их характеристика и принципы применения в учреждениях ресторанного хозяйства.

4.3. Лекции

№ п/п	Наименование темы	Объем часов
6 семестр		
1	История возникновения мирового ресторанного хозяйства. Основные термины и определения. Место и роль ресторанного хозяйства в сфере гостеприимства	2
2	Мировые тенденции развития ресторанного хозяйства.	1
3	Организация обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства при гостиницах	1
4	Особенности организации обслуживания участников культурных, гражданских и спортивных мероприятий	1
5	Организация обслуживания иностранных туристов в предприятиях ресторанного хозяйства	2
6	Особенности организации питания потребителей на транспорте	2
7	Организация питания на рынках и торговых комплексах.	2
8	Организация обслуживания сгруппированного контингента потребителей по месту работы.	2
9	Особенности организации питания учащихся по месту учебы	2
10	Организация проведения банкетов и приемов	2
11	Организация обслуживания банкетов группы фуршет	1
12	Кейтеринг как составляющая успешного бизнеса в ресторанном хозяйстве	1
13	Организация досуга в предприятиях ресторанного хозяйства	1
Итого:		20

4.4. Практические / семинарские занятия

№ п/п	Наименование темы	Объем часов
6 семестр		
1	Современное состояние и перспективы развития ресторанного хозяйства в Российской Федерации и мира	2
2	Моделирование процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства при гостиницах.	2
3	Национальные традиции в питании туристов из разных стран	2

4	Моделирование процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства на транспорте.	2
5	Моделирование процесса обслуживания потребителей с учетом вида производства.	2
6	Моделирование процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства по месту учебы.	2
7	Моделирование процесса обслуживания потребителей в участников культурных, гражданских и спортивных мероприятий	2
8	Моделирование процесса обслуживания потребителей в на рынках и торговых комплексах.	2
9	Моделирование процесса обслуживания потребителей в учреждениях лечебно-оздоровительного отдыха.	2
10	Подготовка к обслуживанию банкетов	2
11	Моделирование процесса обслуживания потребителей при проведении банкетов и приемов (банкет с рассадкой).	2
12	Моделирование процесса обслуживания потребителей при проведении банкетов и приемов (банкет группы фуршет).	2
13	Подготовка к предоставлению услуг по кейтерингу	2
14	Графики выхода на работу в ресторане, их характеристика и основные принципы составления	2
Итого:		28

4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены).

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название раздела / темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов
6 семестр			
1	Место и роль ресторанного хозяйства в сфере гостеприимства	доклад	3
2	Современное состояние и перспективы развития ресторанного хозяйства в Америке и Канаде.	презентация	3
3	Требования к организации производства и продажи продукции.	опорный конспект	3
4	Организация обслуживания потребителей по типу «шведского	презентация	3

	стола» или «шведской линии».		
5	Особенности питания игроков спортивных команд и зрителей.	доклад	3
6	Прогрессивные методы обслуживания туристов в заведениях ресторанного хозяйства	доклад	3
7	Автотранспорт и особенности обслуживания на нем.	реферат	3
8	Фудкорты как современный подход к организации питания в торговых комплексах.	презентация	3
9	Организация обслуживания разгруппированного контингента потребителей.	опорный конспект	3
10	Организация питания учащихся техникумов и ПТУ.	презентация	3
11	Организация питания потребителей в санаториях, пансионат, базах отдыха.	презентация	3
12	Современные особенности управления качеством предоставляемых услуг в ресторане, в зависимости от ожиданий потребителей	доклад	3
13	Современные особенности управления качеством предоставляемых услуг в баре, в зависимости от ожиданий потребителей	реферат	3
14	Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	презентация	3
15	Особенности обслуживания тематических мероприятий	опорный конспект	3
16	Подготовка к предоставлению услуг по кейтеринга, спланированного с помощью метода сетевого планирования и управления (СПУ)	презентация	3
17	Требования к материально-технической базе при организации досуга для потребителей	презентация	3
18	Рекламные средства, которые используются в заведениях	доклад	3

	ресторанного хозяйства		
19	Обоснование выбора и характеристика подходов к анализу меню	реферат	3
20	Инвентаризация как способ учета материальных ценностей на предприятиях ресторанного хозяйства	презентация	4
21	Методы нормирования труда - аналитические и суммарные, их характеристика и принципы применения в учреждениях ресторанного хозяйства	опорный конспект	4
22	Современные особенности управления качеством предоставляемых услуг в ресторане, в зависимости от ожиданий потребителей	презентация	4
Итого:			69
Контроль самостоятельной работы студентов:			27

4.7. Курсовые работы/проекты не предусмотрены

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих методик и технологий:

Проблемное обучение: создание в процессе чтения лекций проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности студентов с целью выявления условий или перспектив развития различных видов туризма в той или иной стране мира;

Проектные методы обучения и обучение в сотрудничестве (командная работа): используется при подготовке к практическим занятиям. Студенты распределяются на 3-4 подгруппы с целью разработки творческого проекта.

Информационные технологии: использование при чтении лекций мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов.

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические работы по дисциплинам в различных формах: защита практических работ (устная форма); тестирование; контрольные работы.

Итоговый контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена.

Система оценивания учебных дисциплин студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (Приложение).

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2010. – 407 с.

б) дополнительная литература:

3. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Н. В. Кацерикова ; ред. Н. В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с.

4. Крюков, Р. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. – Москва : А-Приор, 2009. – 107 с.

5. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2017. – 179 с.

В) Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал «Современный туризм» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.npark.ru. – Загл. с экрана. – Дата обращения: 22.08.2023.

2. Национальный туристический портал России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.russiajourney.ru/> – Загл. с экрана. – Дата обращения: 22.08.2023.

3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.russiatourism.ru – Загл. с экрана. – Дата обращения: 22.08.2023.

4. Сайт Ассоциации туроператоров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.atorus.ru – Загл. с экрана. – Дата обращения: 22.08.2023.

5. Сайт Всемирной туристской организации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.unwto.org – Загл. с экрана. – Дата обращения: 22.08.2023.

6. Сайт Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rostourunion.ru – Загл. с экрана. – Дата обращения: 22.08.2023.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные занятия: комплект электронных презентаций; аудитория, оснащенная презентационной техникой (мультимедийная доска, ноутбук).

Практические работы: электронных презентаций; аудитория, оснащенная презентационной техникой (мультимедийная доска, ноутбук).

Рабочее место преподавателя, оснащенное ноутбуком с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами (ноутбуками) с доступом в Интернет, предназначенные для работы в информационной образовательной среде.

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]

