

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 18.07.2024 11:06:02

Уникальный программный идентификатор:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный экономический университет»

Факультет среднего профессионального и предпрофессионального образования

Кафедра факультета среднего профессионального и предпрофессионального образования

АННОТАЦИЯ

Наименование дисциплины ОП.09 Технология и организация сопровождения туристов

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность Туроператорские и турагентские услуги

Квалификация (степень) выпускника: специалист по туризму и гостеприимству

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ СОПРОВОЖДЕНИЯ ТУРИСТОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.09 «Технология и организация сопровождения туристов» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Дисциплина ОП.09 «Технология и организация сопровождения туристов» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих компетенций: ОК 04-05, ОК 09.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:	<ul style="list-style-type: none">- предоставлять клиентам первичную информацию по вопросам реализации экскурсионных услуг, услуг размещения питания- использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги, услуги размещения и питания- проводить оценку состояния рынка экскурсионных услуг, гостиничного и ресторанного бизнеса- организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программам экскурсионного обслуживания и организации питания- собирать и обрабатывать отзывы туристов, формировать отчеты по реализованным экскурсионным программам- бронировать транспортные услуги для организации экскурсий- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб туристской инфраструктуры- применять методические приемы и методы, соответствующие программе обслуживания и сопровождения туристов- анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению
знать:	<ul style="list-style-type: none">- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;- особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские)- туристский потенциал населенного пункта (района)- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе сервисных организаций в сфере туризма и гостеприимства- технологии производства на предприятиях питания- этика межкультурного и делового общения- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах- правила оказания первой помощи- правила организации туристских поездок, экскурсий- требования к организации и специфику спортивно-туристских походов различной категории сложности- правила проведения инструктажа туристской группы- правила организации обслуживания туристов в гостиницах и туристских комплексах
иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none">- организации предоставления экскурсионных, гостиничных услуг и услуг питания туристам- оценки готовности группы к турпоездке, проведения инструктажа туристов- сопровождения туристов на маршруте- организации досуга туристов- контроля качества предоставляемых туристу услуг- составления отчета по итогам туристской поездки

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные работы	-
практические занятия	46
Курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	46
Консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Основы организации сопровождения туристов в экскурсионной деятельности		60
Тема 1.1 Организация экскурсионной деятельности	Содержание учебного материала	30
	Законодательство по организации экскурсионной деятельности. Организация экскурсионной деятельности индивидуальным предпринимателем. Страхование туристов. Введение в экскурсионную деятельность. Теоретические основы организации экскурсионной деятельности. Организация экскурсионного обслуживания. Понятие и сущность экскурсии. Технология подготовки и методика проведения экскурсии.	6
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Анализ использования туристических ресурсов для проведения экскурсий.	2
	Определение современных проблем экскурсионной деятельности.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка докладов, анализ конкурентной среды на рынке экскурсионных услуг	20
Тема 1.2. Подготовка, сопровождение, обслуживание и обеспечение безопасности туристов при прохождении туристских маршрутов	Содержание учебного материала	30
	Понятие и сущность туристского маршрута. Его организация. Организация сопровождения туристского маршрута. Техника безопасности на маршруте (по видам туризма). Сопровождение и обеспечение безопасности. Разработка и планирование маршрута. Проведение работ во время аварийных ситуаций.	6
	В том числе, практических занятий	8
	Практическое занятие. Разработка экскурсионного маршрута (по видам туризма)	4
	Практическое занятие. Определение техники безопасности по каждому виду туризма.	2
	Практическое занятие. Проведение маркетинговых исследований рынка экскурсионных услуг	2
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка докладов, анализ современных технологий экскурсионного сопровождения	16

Раздел 2 Технология и организация размещения и питания в туризме		76
Тема 2.1 Основы организации обслуживания на предприятиях питания	Содержание учебного материала	38
	Услуги предприятий питания как составная часть туристской индустрии, их функции. Специальные формы организации питания в ресторанах. Обобщенная классификация туристских предприятий питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Дополнительные требования, предъявляемые к туристским предприятиям питания. Принципы размещения предприятий общественного питания. Оперативное планирование работы производства. Общая характеристика меню и производственной программы цеха. Виды меню и их характеристика, порядок составления. Нормативно-техническая документация, используемая в предприятиях общественного питания.	16
	В том числе, практических занятий	16
	Практическое занятие. Уточнение характеристик и специфики предоставления услуг питания	8
	Практическое занятие. Определение качества услуг питания	8
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка докладов, определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания; информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	6
	Тема 2.2 Организация обслуживания туристов в средствах размещения.	Содержание учебного материала
	Технология и организация обслуживания туристов в средствах размещения. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Основные службы гостиничного предприятия. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж. Координация текущей деятельности сотрудников служб приёма и размещения гостей. Процесс поселения и выселения гостей.	16
	В том числе, практических занятий	18
	Практическое занятие. Определение потребностей в материальных ресурсах служб гостиницы.	10
	Практическое занятие. Оформление технологических документов службы номерного фонда. Оформление технологических документов службы номерного фонда.	4
	Практическое занятие. Правила поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании. Ошибки оператора по бронированию.	4
	Самостоятельная работа обучающихся: подготовка докладов, анализ правил предоставления гостиничных услуг в РФ. Формирование пакетов услуг гостиницы. Составление алгоритма построения и проведения презентации услуг гостиничного предприятия	4
Консультация		2
Промежуточная аттестация: Экзамен		6
Всего:		144