

Автономное образовательное учреждение высшего
образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации



В.Н. Чумаков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА И ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИСТСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки
43.03.02 - Туризм
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов

Форма обучения
очная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине «Технические средства и технологии в туристской деятельности» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 – Туризм, направленность (профиль) образовательной программы – Деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: к.э.н., доцент кафедры управления социальными и

экономическими процессами



/Иванова Н.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами 28.08.2023 г. Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий



кафедрой

/ Заборовская О.В.

Руководитель



ОП

/ Танина А.В.

Содержание

	с.
1. Пояснительная записка.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.....	8
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	10
7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	11
8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	15
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18
11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	19
12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	20

1. Пояснительная записка

Курс «Технические средства и технологии в туристской деятельности» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.02 - Туризм. Изучаемая дисциплина знакомит студентов с устройствами и эксплуатацией внутренних инженерных систем зданий и сооружений предприятий сервиса, а также различных видов оборудования, необходимого для обеспечения жизнедеятельности указанных объектов. Необходимость введения дисциплины обусловлена тем, что знание специфики технологических процессов, осуществляемых при оказании услуг и ознакомление с техническими средствами (технологическим оборудованием), используемыми в этих процессах, будут способствовать повышению эффективности работы предприятий туристской индустрии.

Цель изучения дисциплины – формирование у будущих бакалавров в области туризма способности осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры, изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта в туристской деятельности.

В процессе достижения цели решаются *следующие задачи*:

- формирование системного представления об основных видах технических средств и технологий, используемых предприятиями туристской индустрии;
- определение потребности в технических средствах и технологиях в туристской индустрии;
- анализ необходимости использования различных видов технических средств и технологий в туристской индустрии;
- овладение методами разработки рекомендаций по применению новых технических и технологических решений в деятельности туристских предприятий как основы оптимизации процессов в туризме.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Технические средства и технологии в туристской деятельности» участвует в формировании следующей компетенции (следующих компетенций):

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-3 - Способен осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов	ПК-3.1 – Способен осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры	Знания: Особенностей использования технических средств и технологий как объектов туристской инфраструктуры Умения: Определять потребности в технических средствах и технологиях в туристской индустрии Навыки: Анализа необходимости использования различных видов технических средств и технологий в туристской индустрии

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Б1.В.ДВ.04.02 «Технические средства и технологии в туристской деятельности» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению 43.03.02 – Туризм.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-3	Гостиничный бизнес Анимационный сервис/ Event-менеджмент Производственная практика (Организационноуправленческая практика)	Инфраструктура туризма Электронная коммерция и интернет-маркетинг в туризме Управление коммуникативными процессами в туризме/ Человек и его потребности	Организация общественного питания в туризме Технология организации музейного туризма

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Технические средства и технологии в туристской деятельности» составляет 3 зачетные единицы или 108 академических часов.

Семестр		№ семестра 7	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108/3	108/3
Контактная работа	Лекции	16	16

	Практические занятия	32	32
Самостоятельная работа		51	51
Вид промежуточной аттестации (конт.раб./ самост. раб.)	Зачет	0,25/8,75	9

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость			Содержание	
		всего	Контактная работа			
			лекции	практич занятия		
7 семестр						
1	Индустрия туризма в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	24	4	8	12	Современные тенденции развития индустрии туризма. Особенности использования технических средств и технологий как объектов туристской инфраструктуры. Роль технических средств и технологий в развитии туристской индустрии. История развития. Мировой и отечественный опыт.

2.	Роль и значение специализированного оборудования в индустрии туризма	25	4	8	13	Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений в сфере туризма. Классификация инженерно-технического оборудования. Этапы развития средств технического оснащения. Основные направления технического прогресса в группах профессионального оборудования в индустрии туризма.
3.	Профессиональное оборудование отдельных групп услуг в туризме	25	4	8	13	Инженерно-техническое оснащение и оформление предприятий туристской инфраструктуры. туристской: гостинично-туристских комплексов, предприятий общественного питания, музеев,
						СПА-центров, санаторнокурортного лечения и т.д. Профессиональное технологическое оборудование. Производственные помещения предприятий, их оборудование
4	Нормативно – техническая документация и контроль качества в индустрии туризма	25	4	8	13	Нормативно – техническая документация, регламентирующая деятельность предприятий в сфере туризма. Контроль качества продукции. Показатели и методы оценки. Анализ необходимости использования различных видов технических средств и технологий в туристской индустрии.
Зачет		9	0,25		8,75	
Итого за 7 семестр		108	16	32,25	59,75	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак. часы	Форма контроля
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	17	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	17	Выступление с докладом, презентация
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование и/или написание реферата)	17	Тесты, рефераты
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену, итоговый тест)	8,75	Устное собеседование, тестирование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

- 1) Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07010-9. — URL: <https://book.ru/book/931087>
- 2) Чудновский, А.Д. Информационные технологии управления в туризме : учебное пособие / Чудновский А.Д., Жукова М.А. — Москва : КноРус, 2019. — 101 с. — ISBN 978-5-406-06947-9. — URL: <https://book.ru/book/931116>
- 3) Бай, Т.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: монография / Бай Т.В., Котлярова О.В. — Москва: Русайнс, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-2238-8. — URL: <https://book.ru/book/927915>
- 3) Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Технические средства и технологии в туристской деятельности»

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения итоговой аттестации (зачет)

1. Материально-техническая база гостиницы
2. Основные системы технических средств, используемых в гостинице 3. Водоснабжение, теплоснабжение, центральное отопление.
4. Санитарно-техническое оборудование и канализация
5. Электроснабжение и освещение
6. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха.
7. Лифтовое хозяйство
8. Телефонная связь и внутренние оперативные связи
9. Радиотрансляционная и телевизионная сеть
10. Использование комплекса технических средств безопасности в гостинице
11. Классификация угроз безопасности пребывания в гостинице
12. Система охранной сигнализации отеля и видеонаблюдение
13. Комплекс мер по противопожарной защите
14. Технические средства коммуникаций в гостиницах
15. Система заказа услуг
16. Система управления потреблением энергии
17. Материально-техническое оснащение номерного фонда гостиницы
18. Технические средства, применяемые горничной для уборки номеров 19. Основные компьютерные информационные технологии в туристскогостиничном бизнесе
20. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования
21. Глобальные системы бронирования Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan.
22. Автоматизация управления гостиничным комплексом и программные продукты Fidelio, Lodging Touch, Эдельвейс, Реконлайн.
23. Использование электронных замков и смарт-карт
24. Технические средства предприятий общественного питания в гостиничных комплексах
25. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
26. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы
27. Машины для приготовления теста и кремов. Плиты электрические. 28. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование

29. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.
30. Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.
31. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные Правилами оказания услуг общественного питания.
32. Техническое оборудование конференц-залов.
33. Современная техника и технология для ресторанов, кафе и баров.
34. Современная техника и технологическое оборудование офисов турфирмы.
35. Техника и технология обслуживания клиентов на предприятиях транспортных компаний.
36. Основное техническое оснащение игорных заведений.
37. Техническое оснащение спортивно-оздоровительных клубов.
38. Основное техническое оснащение ночных развлекательных клубов.
39. Техническое оснащение и технология обслуживания клиентов в клининговых компаниях.
40. Техника и технология обслуживания в салонах красоты.
41. Совершенствование телевизионной и телефонной сети гостиничного комплекса.
42. Техническое оснащение службы приема и размещения гостиничного комплекса.
43. Создание локальной сети гостиницы (турфирмы, ресторана).
44. Организация и техническое оснащение службы ROOM – сервис (обслуживание номеров).
45. Техническое оснащение СПА-салона, кабинета талассо-терапии, солярия.

Примерные практико-ориентированные задания

1. Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.
2. Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Режим работы кафе с 8 до 20 часов. Предприятие работает с 1 выходным днем. Предложите меню для данного заведения. Определите его вид. Объясните выбор.
3. Провести сравнительный анализ организации службы приема и размещения в малой гостинице и крупном отеле категории 5*. Выделить используемые технические средства и технологии.

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты

- 1) ГОСТ Р 50690-2017 Туристские услуги. Общие требования.
- 2) ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 3) СП 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения.

б) основная литература:

- 1) Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888> 1) Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. ЭБС ZNANIUM.com <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>

в) дополнительная литература:

- 1) Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/429037>
- 2) Бай, Т.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: монография / Бай Т.В., Котлярова О.В. — Москва: Русайнс, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-2238-8. — URL: <https://book.ru/book/927915>
- 3) Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва:

КноРус, 2018. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02183-5. — URL: <https://book.ru/book/920629>

4) Венецианский А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:

Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. ЭБС ZNANIUM.com <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>

5) Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства.: учебное пособие / Косолапов А.Б. — Москва:

КноРус, 2019. — 198 с. — ISBN 978-5-406-06922-6.
— URL: <https://book.ru/book/931225>

6) Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с. — (бакалавриат). — ISBN

978-5-406-07010-9. — URL: <https://book.ru/book/931087>

7) Чудновский, А.Д. Информационные технологии управления в туризме : учебное пособие / Чудновский А.Д., Жукова М.А. — Москва :

КноРус, 2019. — 101 с. — ISBN 978-5-406-06947-9.
— URL: <https://book.ru/book/931116>

г) ресурсы сети «Интернет»:

- 1) Информационный портал Prohotel <http://prohotel.ru/>
- 2) Информационный портал HoReCa <http://www.horeca.ru>
- 3) «Вестник РАТА» – электронный журнал
- 4). <http://www.garant.ru> - Гарант;
- 5). <http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес;

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, зачету.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные

аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям и зачету рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «*Технические средства и технологии в туристской деятельности*» включают в себя следующие виды занятий:

- *интерактивные лекции*, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает

противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- *групповые дискуссии*, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «*Технические средства и технологии в туристской деятельности*» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Экзамен подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Экзамен проводится в форме устного собеседования и выполнения тестового задания.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполненного тестового задания, в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины *«Технические средства и технологии в туристской деятельности»* инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о

расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

1. Операционная система (MicrosoftWindowsXP, 7*Проприетарная*);
2. Пакет офисных программ MicrosoftOfficeProfessional 7 (MSWord, MSExcel, MSPowerPoint, MSAccess, MSPublisher*и др. Проприетарная*);

3. Web-браузер (Google Chrome *GNU Lesser General Public License*);
Информационные справочные системы:
- 1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
 - 2) Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
- Профессиональные базы данных:
1. Hotelier.PRO <https://hotelier.pro/>
 2. АССОЦИАЦИЯ ГЛЭМПИНГОВ <https://glamping-association.ru/>
 3. Агентство стратегических инициатив <https://asi.ru/>
 4. Каталог практик в туризме <https://smarteka.com/practices?categories%5B0%5D=7>
 5. ТурАкселератор <http://tur-akselerator.ru/>
 6. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <http://rha.ru>
 7. Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО) <https://frio.ru/company/>
 8. ProHotel Портал про гостиничный бизнес <https://prohotel.ru/>
 9. Официальный сайт Общенационального Союза Индустрии Гостеприимства (ОСИГ) <https://ocig.ru/>
 10. Туристический портал «В Отпуск.Ру» <http://www.votpusk.ru>
 11. Туристический портал Ленинградской области <http://www.lentravel.ru/>
 12. Всемирная туристская организация (UNWTO) www.unwto.org
 13. Национальный туристический портал RUSSIA.TRAVEL <https://russia.travel/>
 14. Портал Турпром. <https://www.tourprom.ru/>
 15. Profi.travel <http://profi.travel/>
 16. Туризм в Минэкономразвития <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/>
 17. Минэк туристический https://vk.com/minec_tourism
 18. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
 19. Всемирная география. Портал. <http://worldgeo.ru/>

20. Портал Культура России. <http://www.russianculture.ru/>
21. Русское географическое общество <https://rgo.ru/>

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Аудитории должны обеспечивать проведение всех видов учебных занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом (лекции, практические занятия, лабораторные работы (если есть), самостоятельная работа студента, курсовая работа (если есть), промежуточная аттестация)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный

класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
мультимедийный комплекс
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11

* Аудитории конкретизируются в справке МТО