

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.07.2023 12:54:13  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ad0110a8f199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент  
направленность (профиль) Менеджмент на предприятиях  
ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра экономики и управления

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.09 ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННОЕ  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

**Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент**

**Направленность (профиль) программы: Менеджмент на предприятиях  
ресторанно-гостиничного бизнеса и туризма**

**Уровень высшего образования: Бакалавриат**

**Год начала подготовки 2021**

**Краснодар – 2021 г.**

Составитель:

к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала  
РЭУ им. Г.В. Плеханова И.В. Балашова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления  
протокол № 6 от «28» января 2021 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
Цель и задачи освоения дисциплины.....	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	5
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> <b>.....</b>	<b>13</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	14
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>15</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</b>	<b>16</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>21</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» является изучение теоретических основ проектирования туристского продукта и его специфических форм, освоение методических принципов и приемов проектной работы.

Задачи учебной дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» заключаются в ознакомлении студентов с:

- организационными основами процессов разработки проектов в сфере туризма;
- методами планирования и проектирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) туристских предприятий;
- выбором способов и методов привлечения персонала для разработки проектов в сфере туризма в соответствии с утвержденными планами.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Туристско-рекреационное проектирование» относится к вариативной части учебного плана.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	5 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	180	
Промежуточная аттестация: форма	Экзамен	Экзамен
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	64	40
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	60	36
• лекции	24	18
• практические занятия	36	18
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)(заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	2	2
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	2	2
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	116	140
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк) (заполняется при наличии экзамена по дисциплине)	32	32
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	84	108

в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу (заполняется при наличии по дисциплине курсовых работ/проектов)	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального проекта	-	-
• и другие виды, в т.ч. подготовка эссе	84	108

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

<b>Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)</b>	<b>Результаты обучения (знания, умения)</b>
<b>ПК-1 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</b>	ПК-1.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.2. 3-1. Знает основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных ПК-1.2. У-1. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
<b>ПК-4 Поиск, привлечение, подбор и отбор персонала</b>	ПК-4.1 Выбор способов и методов привлечения персонала в соответствии с утвержденными планами	ПК-4.1. 3-1. Знает системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала; ПК-4.1. 3-2. Знает структуру организации и вакантные должности (профессии, специальности). ПК-4.1. У-1. Умеет определять критерии поиска, привлечения, подбора и отбора персонала; ПК-4.1. У-2. Умеет пользоваться поисковыми системами и информационными ресурсами в области обеспечения персоналом

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для обучающихся очной формы обучения

Таблица 3.1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Кагтэк, Кагт	Всего					
Семестр 6												
1.	<p><b>Тема 1. Функция проектирования – исходная стадия жизненного цикла туристского продукта</b></p> <p>Нормативные документы в сфере проектирования туристского продукта. Основные понятия - тезаурус дисциплины.</p> <p>Место функции проектирования в Обеспечении качественного результата деятельности туристского предприятия.</p> <p>Проектирование турпродукта – ключевое отличие туроператорского бизнеса.</p>	4	4	-	-	10	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	-

2.	<p><b>Тема 2. Формы существования турпродукта как услуги и как товара</b></p> <p>Турпродукт – рыночная форма предъявления туристских услуг. Структурные характеристики туристского продукта. Элементная база турпродукта. Комплексный характер потребностей путешествующих. Видовая структура туристского продукта. Организационно-экономическая структура туристского продукта.</p>	4	4	-	-	10	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	-	Т	Э.
3.	<p><b>Тема 3. Ресурсы в туризме</b></p> <p>Структура туристских ресурсов. Их классификации. Основные группы туристских ресурсов. Источники информации о туристских ресурсах. Методы анализа туристских ресурсов.</p>	4	4	-	-	10	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.
4.	<p><b>Тема 4. Потребители туристского продукта</b></p> <p>Классификационные признаки потребителей туристских услуг. Взаимосвязи целевых интересов потребителей туруслуг и характеристик турпродукта. Методы изучения потребителей. Применение метода сегментации в туризме.</p>	4	4	-	-	10	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	-	К/р	Э.
5.	<p><b>Тема 5. Проектирование турпродукта – как творческая реализация коммерческого интереса туроператора</b></p> <p>Технологическая схема процедуры формирования турпакета – комплекса услуг. Принципы отбора услуг при формировании турпакета. Разнообразие комплексов услуг. Программа обслуживания в структуре турпродукта.</p>	2	4	-	-	10	16	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.

6.	<p><b>Тема 6. Организационно-экономическое обоснование проекта турпродукта</b></p> <p>Технологии расчетов себестоимости проектируемого турпродукта. Анализ возможных поставщиков элементной базы турпродукта. Методы поиска поставщиков. Способы обеспечения их участия в проекте. Обеспечение соответствия проекта турпродукта требованиям государственных нормативных документов, требованиям стандартов предприятий, предъявленным требованиям потребителя.</p>	2	4	-	-	10	16	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.
7.	<p><b>Тема 7. Деятельность туроператора по обеспечению надлежащего качества реализуемого турпродукта</b></p> <p>Разработка документов, сопровождающих турпродукт в соответствии с ГОСТ Р 50681-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг». Разработка информационных материалов для потребителей.</p>	2	6	-	-	10	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.



8.	<b>Тема 8. Оформление материалов проекта и его презентация</b> Особенности презентации проекта турпродукта для разных аудиторий: руководству предприятия-туроператора, экспертному сообществу, потребителю. Формы презентации, их сравнительные характеристик и разработка презентационных материалов для соответствующих групп потребителей: массовых, индивидуальных, с учетом их целевых интересов, видовой принадлежности и турпродукта и способов презентации проекта.	2	6	-	-	14	22	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2					
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2					
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32					
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>116/4</b>	<b>180</b>					

**Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций  
для обучающихся очно-заочной формы обучения**

Таблица 3.2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы	Индика	Результат	Уч еб	Те ку ши	За да ни я
-------	---------------------------------------	----------------------------------	--------	-----------	-------	----------	------------

		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Кагтэк, Кагт	Всего	торы достижения компетенций	ы обучения (знания, умения)	ные задания для аудиторных занятий	й контроль	для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
Семестр 7												
1.	<p><b>Тема 1. Функция проектирования – исходная стадия жизненного цикла туристского продукта</b></p> <p>Нормативные документы в сфере проектирования туристского продукта. Основные понятия - тезаурус дисциплины. Место функции проектирования в Обеспечении качественного результата деятельности туристского предприятия. Проектирование турпродукта – ключевое отличие туроператорского бизнеса.</p>	4	4	-	-	10	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	-
2.	<p><b>Тема 2. Формы существования турпродукта как услуги и как товара</b></p> <p>Турпродукт – рыночная форма предъявления туристских услуг. Структурные характеристики туристского продукта. Элементная база турпродукта. Комплексный характер потребностей путешествующих. Видовая структура туристского продукта. Организационно-экономическая структура туристского продукта.</p>	2	2	-	-	14	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	-	Т	Э.

3.	<b>Тема 3. Ресурсы в туризме</b> Структура туристских ресурсов. Их классификации. Основные группы туристских ресурсов. Источники информации о туристских ресурсах. Методы анализа туристских ресурсов.	2	2	-	-	14	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.
4.	<b>Тема 4. Потребители туристского продукта</b> Классификационные признаки потребителей туристских услуг. Взаимосвязи целевых интересов потребителей туруслуг и характеристик турпродукта. Методы изучения потребителей. Применение метода сегментации в туризме.	2	2	-	-	14	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	-	К/р	Э.
5.	<b>Тема 5. Проектирование турпродукта – как творческая реализация коммерческого интереса туроператора</b> Технологическая схема процедуры формирования турпакета – комплекса услуг. Принципы отбора услуг при формировании турпакета. Разнообразие комплексов услуг. Программа обслуживания в структуре турпродукта.	2	2	-	-	12	16	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.

6.	<p><b>Тема 6. Организационно-экономическое обоснование проекта турпродукта</b></p> <p>Технологии расчетов себестоимости проектируемого турпродукта. Анализ возможных поставщиков элементной базы турпродукта. Методы поиска поставщиков. Способы обеспечения их участия в проекте. Обеспечение соответствия проекта турпродукта требованиям государственных нормативных документов, требованиям стандартов предприятий, предъявленным требованиям потребителя.</p>	2	2	-	-	12	16	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.
7.	<p><b>Тема 7. Деятельность туроператора по обеспечению надлежащего качества реализуемого турпродукта</b></p> <p>Разработка документов, сопровождающих турпродукт в соответствии с ГОСТ Р 50681-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг».</p> <p>Разработка информационных материалов для потребителей.</p>	2	2	-	-	14	18	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.

8.	<b>Тема 8. Оформление материалов проекта и его презентация</b> Особенности презентации проекта турпродукта для разных аудиторий: руководству предприятия-туроператора, экспертному сообществу, потребителю. Формы презентации, их сравнительные характеристики и разработка презентационных материалов для соответствующих групп потребителей: массовых, индивидуальных, с учетом их целевых интересов, видовой принадлежност и турпродукта и способов презентации проекта.	2	2	-	-	18	22	ПК-1.2 ПК-4.1	ПК-1.2. 3-1. ПК-1.2. У-1. ПК-4.1. 3-1. ПК-4.1. 3-2. ПК-4.1. У-1. ПК-4.1. У-2.	Гр.д.	-	Э.
	<i>Консультация перед экзаменом (КЭ)</i>	-	-	-	-	-/2	2					
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)</i>	-	-	-	-	-/2	2					
	<i>Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)</i>	-	-	-	-	32/-	32					
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>140/4</b>	<b>180</b>					

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Групповая дискуссия (Гр.д.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Эссе (Э.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### Основная литература

1. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н. В. Дмитриева, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева, Р. Н. Ушаков ; под ред. Н. А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный.– Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391634>
2. Баумгартен, Л. В. Менеджмент в туристской индустрии : учебник / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 236 с. - ISBN 978-5-9558-0480-4. - Текст: электронный.– Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=333408>

##### Дополнительная литература:

1. Менеджмент. Книга шестая. Управление человеческим потенциалом в социально-экономических системах : избр. статьи / С.Д. Резник. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 357 с. — (Научная мысль). — [www.dx.doi.org/10.12737/monography\\_59fae100e1d779.37669358](http://www.dx.doi.org/10.12737/monography_59fae100e1d779.37669358). - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=329254>
2. Менеджмент: основные термины и понятия: Словарь / Кисляков Г.В., Кислякова Н.А. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 176 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=102274>

##### Нормативные правовые документы:

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28399/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/)
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 18.07.2019). Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/)
3. Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. от 23.04.2018) "Об обществах с ограниченной ответственностью" Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_17819/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/)

##### ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

##### ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» Книжная коллекция «Инженерно-технические науки» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>

##### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ

1. [www.dis.ru/manag](http://www.dis.ru/manag) – журнал «Менеджмент в России и за рубежом»
2. <https://rjm.spbu.ru/> - журнал «Российский журнал менеджмента»
3. [www.top-personal.ru](http://www.top-personal.ru) – журнал «Управление персоналом»

4. <https://www.gd.ru/> - журнал «Генеральный директор»
5. <http://www.zhuk.net/index.php> - журнал «Управление компанией»

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. <http://www.uisrussia.msu.ru/> - университетская информационная система РОССИЯ
2. <http://cyberleninka.ru/> - научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
3. <http://www.eup.ru> - научно-образовательный портал «Экономика и управление на предприятиях». Библиотека экономической и управленческой литературы
4. <http://www.economicus.ru> – образовательно-справочный сайт по экономике
5. <http://www.cfin.ru> - Библиотека управления
6. <https://eios.reakf.ru/> - Компьютерная поддержка учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

Операционная система Windows 10  
Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,  
Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,  
PeaZip,  
Adobe Acrobat Reader DC

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Туристско-рекреационное проектирование» обеспечена:

- для проведения занятий лекционного типа:
  - учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;
- для проведения занятий семинарского типа (*практические занятия*):
  - учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
- для самостоятельной работы, в том числе для курсового проектирования:
  - помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

## **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.
- Методические указания по подготовке и оформлению эссе.

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 4

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением об оценочных материалах в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Тематика курсовых работ/проектов***

Согласно учебному плану, по дисциплине «Туристско-рекреационное проектирование» курсовая работа не предусмотрена.

### ***Перечень вопросов к экзамену:***

1. Требования к безопасности проживания
2. Роль информирования туристов в обеспечении безопасности



3. Организационные формы контроля безопасности
4. Методы контроля качества.
5. Структура потребностей путешественников.
6. Структура туристского продукта.
7. Группы однородных туристских услуг.
8. Признаки однородных туристских услуг
9. Условия обслуживания туристов
10. Процесс туристско-экскурсионного обслуживания
11. Качество туристского обслуживания
12. Культура обслуживания
13. Уровень качества туристско-экскурсионного обслуживания
14. Показатели (общие характеристики) качества туристских услуг и условий обслуживания
15. Процесс оказания услуги
16. Оценка качества услуги (процесса оказания услуги).
17. Методы контроля качества услуги.
18. Требования к показателям качества услуг.
19. Цели применения показателей качества.
20. Номенклатура основных групп показателей качества.
21. Этапы жизненного цикла услуги и проектирование услуги.
22. Показатели профессионального уровня персонала предприятия.
23. Показатели профессиональной этики
24. Задачи и этапы проектирования турпродукта.
25. Функция управления и процесс проектирования.
26. Системный подход к проектированию туристского продукта
27. Структура «индустрии гостеприимства».
28. Структура потребностей путешественников.
29. Структура туристского продукта.
30. Группы однородных туристских услуг.
31. Признаки однородных туристских услуг
32. Условия обслуживания туристов
33. Процесс туристско-экскурсионного обслуживания
34. Качество туристского обслуживания
35. Культура обслуживания
36. Уровень качества туристско-экскурсионного обслуживания
37. Показатели (общие характеристики) качества туристских услуг и условий обслуживания
38. Процесс оказания услуги
39. Оценка качества услуги (процесса оказания услуги).
40. Методы контроля качества услуги.
41. Требования к показателям качества услуг.
42. Цели применения показателей качества.
43. Номенклатура основных групп показателей качества.
44. Этапы жизненного цикла услуги и проектирование услуги.
45. Показатели профессионального уровня персонала предприятия.
46. Показатели профессиональной этики
47. Задачи и этапы проектирования турпродукта.
48. Системный подход к проектированию туристского продукта
49. Структура «индустрии гостеприимства».
50. Структура потребностей путешественников.

***Типовые тестовые задания к экзамену:***

1. Что устанавливает данный стандарт?
2. Какие типы документов использованы при разработке данного стандарта?
3. Процесс оказания услуги – это ...
4. Оценка качества услуги (процесса оказания услуги) - ...
5. Метод контроля качества услуги – это ...
6. Требования к показателям качества услуг.

### ***Примеры тем групповых дискуссий:***

1. Каково значение стандартов РФ для проектирования туристского продукта?
2. С какими нормативными документами связан процесс проектирования туристского продукта?
3. Какой уровень риска допустим при проектировании турпродукта?
4. Факторы риска в туризме.
5. Как предусмотреть снижение травмоопасности в процессе проектирования турпродукта?
6. Какой документ устанавливает требования к пожаробезопасности?
7. Назовите биологические факторы риска.
8. Как снижается действие психофизиологических факторов риска?
9. Что относится к прочим факторам риска?
10. Назовите специфические факторы риска.

### ***Примеры типовых заданий для контрольной работы:***

1. Процесс туристско-экскурсионного обслуживания
2. Качество туристского обслуживания
3. Культура обслуживания
4. Уровень качества туристско-экскурсионного обслуживания
5. Показатели (общие характеристики) качества туристских услуг и условий обслуживания
6. Процесс оказания услуги
7. Оценка качества услуги (процесса оказания услуги).
8. Методы контроля качества услуги.
9. Требования к показателям качества услуг.
10. Цели применения показателей качества.
11. Номенклатура основных групп показателей качества.
12. Этапы жизненного цикла услуги и проектирование услуги.
13. Показатели профессионального уровня персонала предприятия.

### ***Тематика эссе:***

1. Структура потребностей путешественников.
2. Структура туристского продукта.
3. Группы однородных туристских услуг.
4. Признаки однородных туристских услуг
5. Условия обслуживания туристов
6. Процесс туристско-экскурсионного обслуживания
7. Качество туристского обслуживания
8. Культура обслуживания
9. Уровень качества туристско-экскурсионного обслуживания
10. Показатели (общие характеристики) качества туристских услуг и условий обслуживания
11. Процесс оказания услуги

12. Оценка качества услуги (процесса оказания услуги).
13. Методы контроля качества услуги.
14. Требования к показателям качества услуг.
15. Цели применения показателей качества.
16. Номенклатура основных групп показателей качества.

### Типовая структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1	15
Вопрос 2	15
Тест	10

### Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 балло в</b>	<b>«отлично»</b>	ПК-1 ПК-4	ПК-1.2 ПК-4.1	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала; структуру организации и вакантные должности (профессии, специальности).</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; определять критерии поиска, привлечения, подбора и отбора персонала; пользоваться поисковыми системами и информационными ресурсами в области обеспечения персоналом</p>	<b>Продвинутый</b>
<b>70 – 84 балло в</b>	<b>«хорошо»</b>	ПК-1 ПК-4	ПК-1.2 ПК-4.1	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала; структуру организации и вакантные должности (профессии, специальности).</p> <p><b>Умеет с незначительными</b></p>	<b>Повышенный</b>

				<p><b>замечаниями:</b>  осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; определять критерии поиска, привлечения, подбора и отбора персонала; пользоваться поисковыми системами и информационными ресурсами в области обеспечения персоналом</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p>«удовлетворительно»</p>	<p>ПК-1 ПК-4</p>	<p>ПК-1.2 ПК-4.1</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b>  основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала; структуру организации и вакантные должности (профессии, специальности).  <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b>  осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; определять критерии поиска, привлечения, подбора и отбора персонала; пользоваться поисковыми системами и информационными ресурсами в области обеспечения персоналом</p>	<p><b>Базовый</b></p>
<p><b>менее 50 баллов</b></p>	<p>«неудовлетворительно»</p>	<p>ПК-1 ПК-4</p>	<p>ПК-1.2 ПК-4.1</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b>  основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; системы, методы и формы материального и нематериального стимулирования труда персонала; структуру организации и вакантные должности (профессии, специальности).  <b>Не умеет на базовом уровне:</b>  осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; определять критерии поиска, привлечения, подбора и отбора персонала; пользоваться поисковыми системами и информационными ресурсами в области обеспечения персоналом</p>	<p><b>Компетенции не сформированы</b></p>

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра экономики и управления

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.09 ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

Направление подготовки **38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ**

Направленность (профиль) программы  
**«МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННО-  
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА И ТУРИЗМА»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## 1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» является изучение теоретических основ проектирования туристского продукта и его специфических форм, освоение методических принципов и приемов проектной работы.

Задачи учебной дисциплины «Туристско-рекреационное проектирование» заключаются в ознакомлении студентов с:

- организационными основами процессов разработки проектов в сфере туризма;
- методами планирования и проектирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) туристских предприятий;
- выбором способов и методов привлечения персонала для разработки проектов в сфере туризма в соответствии с утвержденными планами.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Функция проектирования – исходная стадия жизненного цикла туристского продукта
2.	Тема 2. Формы существования турпродукта как услуги и как товара
3.	Тема 3. Ресурсы в туризме
4.	Тема 4. Потребители туристского продукта
5.	Тема 5. Проектирование турпродукта – как творческая реализация коммерческого интереса туроператора
6.	Тема 6. Организационно-экономическое обоснование проекта турпродукта
7.	Тема 7. Деятельность туроператора по обеспечению надлежащего качества реализуемого турпродукта
8.	Тема 8. Оформление материалов проекта и его презентация
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. / 180 часов</b>	

**Форма контроля – экзамен**

### Составитель:

Доцент кафедры экономики и управления

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, к.э.н. И.В. Балашова