

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой ППСИ

А.С. Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

**Рабочая программа дисциплины  
Основы анимации в ресторанном сервисе**

Составитель(-и)

Подлипалин А.А., к.п.н., доцент кафедры ППСИ

Согласовано с работодателями

А.Е. Губа, генеральный директор ООО  
«Комбинат

общественного питания»;

В.Н. Ситкова, генеральный директор AZIMUT

Отель Астрахань

43.04.03. Гостиничное дело

Направление подготовки /  
специальность

Направленность (профиль)  
ОПОП

Ресторанный и ивент-сервис

Квалификация (степень)

магистр

Форма обучения

очная

Год приема

2024

Курс

2 (по очной форме обучения)

Семестр(ы)

4 (по очной форме обучения)

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1 Цели освоения дисциплины «Основы анимации в ресторанном сервисе»** – изучение теории и практики анимационной деятельности в сервисе.

**1.2 Задачи освоения дисциплины** изучить формирование у студентов системы теоретических знаний и практических умений и навыков в области создания и внедрения анимационных программ в деятельность сервисных организаций; формирование практических навыков в области проектирования анимационных программ.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

**2.1. Учебная дисциплина «Основы анимации в ресторанном сервисе»** относится формируемой части участниками образовательных отношений (Элективные дисциплины (модули)) (Б1.В.Д.06.01) и осваивается в 4 семестре.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:**

- *«Технология гостиничной анимации»*

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

**2.3. Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:**

- *«Анимация туристского обслуживания»;*
- *«Профессиональная эстетика и дизайн в гостиничных комплексах»*

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

а) универсальные (УК):

**УК-2** - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

**Таблица 1- Декомпозиция результатов обучения**

| Код компете | Код и наименовани | Планируемые результаты обучения дисциплины |       |         |
|-------------|-------------------|--------------------------------------------|-------|---------|
|             |                   | Знать                                      | Уметь | Владеть |

| нии         | е индикатора<br>достижения<br>компетенции                                   |                                                                                                                                    |                                                                                                     |                                                                                                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-2</b> | <b>УК-2</b> Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК-2.1. Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации; определяет этапы жизненного цикла проекта | УК-2.2. Определяет проблему, на решение которой направлен проект, грамотно формулирует цель проекта | УК-2.3. Проектирует решение конкретных задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения в опоре на действующие правовые нормы и имеющиеся ресурсы и ограничения |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объём дисциплины составляет 2 зачётные единицы, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем 20 часов –семинарские занятия, и 52 часа – самостоятельная работа обучающихся. Итоговый контроль знаний – зачет.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

| Вид учебной и внеучебной работы                                                  | для очной формы обучения |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Объем дисциплины в зачетных единицах                                             | 4                        |
| Объем дисциплины в академических часах                                           | 72                       |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):      | 20                       |
| - занятия лекционного типа, в том числе:                                         | -                        |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                        |
| - занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе: | 20                       |
| - практическая подготовка (если предусмотрена)                                   | -                        |
| - консультация (предэкзаменационная)                                             | -                        |
| - промежуточная аттестация по дисциплине                                         | -                        |
| Самостоятельная работа обучающихся (час.)                                        | 52                       |
| Форма промежуточной аттестации обучающегося                                      | зачет – 2 семестр        |

#### для очной формы обучения

| Раздел, тема дисциплины                    | Контактная работа (в часах) |           |    |           |    |           | КР / КП | СР, час. | Итого часов | Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам] |
|--------------------------------------------|-----------------------------|-----------|----|-----------|----|-----------|---------|----------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Л                           |           | ПЗ |           | ЛР |           |         |          |             |                                                                                     |
|                                            | Л                           | в т.ч. ПП | ПЗ | в т.ч. ПП | ЛР | в т.ч. ПП |         |          |             |                                                                                     |
| Семестр 4.                                 |                             |           |    |           |    |           |         |          |             |                                                                                     |
| Тема 1. Анимация как дополнительная услуга |                             |           | 2  |           |    |           |         | 5        | 7           | Тест                                                                                |

|                                                                                  |  |  |           |  |  |  |  |           |           |               |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------|--|--|--|--|-----------|-----------|---------------|
| по организации досуга на предприятиях гостеприимства                             |  |  |           |  |  |  |  |           |           |               |
| Тема 2. Анимация в туроперейтинге                                                |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Эссе, тест.   |
| Тема 3. Анимация на туристском транспорте                                        |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Тест, реферат |
| Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах                           |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Реферат, тест |
| Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях             |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Эссе, тест.   |
| Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях                               |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Эссе, тест.   |
| Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах                     |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Тест, реферат |
| Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства             |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | эссе, тест.   |
| Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства |  |  | 2         |  |  |  |  | 5         | 7         | Тест, реферат |
| Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства        |  |  | 2         |  |  |  |  | 7         | 9         | Тест.         |
| <b>Консультации</b>                                                              |  |  |           |  |  |  |  |           |           |               |
| <b>Контроль промежуточной аттестации</b>                                         |  |  |           |  |  |  |  |           |           |               |
| <b>Итог за семестр</b>                                                           |  |  |           |  |  |  |  |           |           |               |
| <b>Итог за весь период</b>                                                       |  |  | <b>20</b> |  |  |  |  | <b>52</b> | <b>72</b> | <b>Зачет</b>  |

**Таблица 3 - Матрица соотношения тем/разделов учебной дисциплины/модуля и формируемых в них компетенций**

| Темы, Разделы дисциплины | Кол-во часов | Код компетенции | Общее количество |
|--------------------------|--------------|-----------------|------------------|
|--------------------------|--------------|-----------------|------------------|

|                                                                                                 |           | УК-2 | о<br>компетенц<br>ий |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|----------------------|
| Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства | 7         | +    | 1                    |
| Тема 2. Анимация в туropерейтинге                                                               | 7         | +    | 1                    |
| Тема 3. Анимация на туристском транспорте                                                       | 7         | +    | 1                    |
| Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах                                          | 7         | +    | 1                    |
| Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях                            | 7         | +    | 1                    |
| Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях                                              | 7         | +    | 1                    |
| Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах                                    | 7         | +    | 1                    |
| Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства                            | 7         | +    | 1                    |
| Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства                | 7         | +    | 1                    |
| Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства                       | 9         | +    | 1                    |
| <b>Итого:</b>                                                                                   | <b>72</b> |      |                      |

### Краткое содержание тем дисциплины

#### **Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства.**

Основные понятия в анимационной деятельности. Эволюция развития анимационной деятельности в сфере гостеприимства. Функции анимации в сфере гостеприимства. Классификация анимации в сфере гостеприимства.

#### **Тема 2. Анимация в туropерейтинге.**

Включение дополнительных анимационных услуг на различных этапах обслуживания туристов на маршруте. Экскурсии с элементами анимации. Организация анимационных туров.

#### **Тема 3. Анимация на туристском транспорте.**

Включение дополнительных анимационных услуг на различных этапах обслуживания туристов на маршруте. Экскурсии с элементами анимации. Организация анимационных туров.

#### **Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах.**

Ресторанная анимация. Гостиничная анимация. Опыт организации анимационных программ на зарубежных курортах. Специфика семейной и детской гостиничной анимации.

#### **Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях.**

Анимационная деятельность в санаториях, профилакториях и домах отдыха. Необходимая материальная база для организации анимационной деятельности. Специфика анимационной деятельности в санаторно-курортных учреждениях.

#### **Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях.**

Детские оздоровительные лагеря. Возрастные особенности отдыхающих в летних оздоровительных лагерях. Организация общелагерной и отрядной анимационной деятельности.

### **Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах.**

Тематические парки как рекреационно-развлекательные зоны. Виды тематических парков. Специфика организации анимационной деятельности в тематических парках.

### **Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства.**

Понятие и функции анимационного менеджмента. Материальная база для организации анимационной деятельности. Анимационная служба предприятия сферы гостеприимства. Характеристика персонала анимационной службы. Личностные качества тураниматоров. Трудограмма профессии аниматора. Специфика работы аниматоров в разных условиях. Подбор и отбор персонала в анимационную службу. Организационная структура отдела анимации. Потребители анимационных услуг и формы работы с ними.

### **Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства.**

Проектирование анимационного сервиса на предприятиях сферы гостеприимства. Анализ потребительских предпочтений на анимационные услуги. Анализ ресурсов предприятия для организации анимационной деятельности. Проектирование анимационной деятельности с учетом внешней и внутренней среды предприятия. Экономическое обоснование внедрения анимационных услуг.

### **Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства.**

Сезонные анимационные программы и мероприятия. Технология разработки анимационных программ для различных категорий отдыхающих. Виды анимационных программ и специфика их подготовки. Возможные опасности и риски при проведении анимационных мероприятий и реализации анимационных программ, и способы их предотвращения. Составление сметы затрат на организацию анимационного мероприятия. Расчет затрат на анимационную программу. Составление сценария анимационного мероприятия. Подготовка костюмов, масок, декораций. Проведение репетиций. Реклама анимационных мероприятий. Проведение анимационных мероприятий. Поведение итогов.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ ОСВОЕНИЮДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине (модулю)**

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## **5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «**Основы анимации в ресторанном сервисе**» составляет 52 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков антропологических знаний.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся**

| Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение                                                  | Кол-во часов | Формы работы  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Тема 1. Анимация как дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства | 5            | Тест          |
| Тема 2. Анимация в туроперейтинге                                                               | 5            | Эссе, тест    |
| Тема 3. Анимация в туристском транспорте                                                        | 5            | Тест, реферат |
| Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах                                          | 5            | Тест, реферат |
| Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях                            | 5            | Устный опрос  |
| Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях                                              | 5            | Эссе тест     |
| Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах                                    | 5            | Тест, реферат |
| Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства                            | 5            | Тест, реферат |
| Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства                | 5            | Реферат       |
| Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства                       | 7            | Тест          |

## **5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

### **Как работать над рефератом**

1. Продумайте тему своей работы, в общих чертах определите ее содержание, набросайте предварительный план;
2. Составьте список литературы, которую следует прочитать; читая ее, отмечайте и выписывайте все то, что должно быть включено в работу;
3. Разработайте как можно более подробный окончательный план и возле всех пунктов и подпунктов укажите, из какой книги или статьи следует взять необходимый материал;
4. Во вступлении к работе раскройте ее темы;
5. Последовательно раскрывайте все предусмотренные планом вопросы, обосновывайте, разъясняйте основные положения, подкрепляйте их конкретным примером;
6. Проявите свое личное отношение: отразите в работе собственные мысли и чувства;
7. Старайтесь писать грамотно, точно, кратко: разделите текст на абзацы; не допускайте пустословия и повторений.

### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам. Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по дисциплине включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа. Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия. Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

### **Требования к написанию эссе.**

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения (opinion essay).

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму».

Эссе написано верно, если показано отличное владение знаниями в области управления по следующим пяти критериям:

1. Решение коммуникативной задачи, т.е. содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно (соблюдается нейтральный стиль).
2. Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.
3. Продемонстрирована отличная лексика, т.е. используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.
4. Продемонстрировано умение аргументировать свое мнение, приводить доказательства.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части

(каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.
2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.
3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.
4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).
5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

### **Подготовка к зачету**

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в устной или письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты рефератов, эссе и экзамен.

## **6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **6.1. Образовательные технологии**

Теоретический материал сопровождается разбором конкретных ситуаций из реальной жизни, что позволяет студентам более полно и всесторонне изучить сложные проектные явления и процессы, сформировать практические навыки решения конкретных проблем проектного управления.

Практические занятия проходят в форме дискуссий по вопросам подготовки к практическим занятиям.

При подготовке и проведении контрольных работ по дисциплине предполагается сочетание теоретических и практических методов исследования обучающихся на основе принципов преемственности, интеграции и практического применения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 90% аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп обучающихся составляют не более 10 % аудиторных занятий.

**Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

| Раздел, тема дисциплины | Форма учебного занятия |                               |                     |
|-------------------------|------------------------|-------------------------------|---------------------|
|                         | Лекция                 | Практическое занятие, семинар | Лабораторная работа |
| Тема 1. Анимация как    | Лекция- диалог         | Реферат                       | Не                  |

|                                                                                  |                 |         |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------|------------------|
| дополнительная услуга по организации досуга на предприятиях гостеприимства       |                 |         | предусмотрено    |
| Тема 2. Анимация в туроперейтинге                                                | Обзорная лекция | Эссе    | Не предусмотрено |
| Тема 3. Анимация в туристском транспорте                                         | Лекция- диалог  | Реферат | Не предусмотрено |
| Тема 4. Анимация в ресторанах и гостиничных комплексах                           | Обзорная лекция | Реферат | Не предусмотрено |
| Тема 5. Анимация в санаторно-курортных и оздоровительных учреждениях             | Лекция- диалог  | Эссе    | Не предусмотрено |
| Тема 6. Анимация в детских оздоровительных лагерях                               | Обзорная лекция | Эссе    | Не предусмотрено |
| Тема 7. Анимация в тематических парках и рекреационных зонах                     | Лекция- диалог  | Реферат | Не предусмотрено |
| Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства             | Лекция- диалог  | Реферат | Не предусмотрено |
| Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства | Обзорная лекция | Реферат | Не предусмотрено |
| Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства        | Лекция- диалог  | Эссе    | Не предусмотрено |

## 6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.)
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды [*LMS Moodle «Электронное образование»*) или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров].

## 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 6.3.1. Программное обеспечение

| Наименование программного обеспечения        | Назначение                                     |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Adobe Reader                                 | Программа для просмотра электронных документов |
| Платформа дистанционного обучения LMS Moodle | Виртуальная обучающая среда                    |
| Microsoft Office 2013                        | Пакет офисных программ                         |
| OpenOffice                                   | Пакет офисных программ                         |
| 7-zip                                        | Архиватор                                      |
| Microsoft Windows 7 Professional             | Операционная система                           |
| Kaspersky Endpoint Security                  | Средство антивирусной защиты                   |
| Mozilla FireFox                              | Браузер                                        |
| Google Chrome                                | Браузер                                        |
| Opera                                        | Браузер                                        |

### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» <a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a> Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://journal.asu.edu.ru/">https://journal.asu.edu.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <a href="http://mars.arbicon.ru">http://mars.arbicon.ru</a>          |
| Справочная правовая система КонсультантПлюс.<br>Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> |

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств.

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Искусство оформления и дизайн в гостиничных комплексах» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

| Контролируемый раздел, тема дисциплины                                             | Код контролируемой компетенции | Наименование оценочного средства |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Тема 1. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства      | УК-2                           | Тест                             |
| Тема 2. История возникновения и развития дизайна.                                  | УК-2                           | Эссе, тест                       |
| Тема 3. Свет, форма и цвет.                                                        | УК-2                           | Тест, реферат                    |
| Тема 4. Виды композиций.                                                           | УК-2                           | Тест, реферат                    |
| Тема 5. Дизайн предприятий индустрии гостеприимства                                | УК-2                           | Устный опрос                     |
| Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий индустрии гостеприимства. | УК-2                           | Эссе тест                        |
| Тема 7. Разработка элементов фирменного стиля.                                     | УК-2                           | Тест, реферат                    |
| Тема 8. Управление анимационной деятельностью в сфере гостеприимства               | УК-2                           | Тест, реферат                    |
| Тема 9. Проектирование и реализация анимационных программ в сфере гостеприимства   | УК-2                           | Реферат                          |
| Тема 10. Реализация сезонных анимационных программ в сфере гостеприимства          | УК-2                           | Тест                             |

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

| Шкала оценивания         | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>«отлично»           | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы                                                                         |
| 4<br>«хорошо»            | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя |
| 3<br>«удовлетворительно» | демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов                                                                           |

|                            |                                         |
|----------------------------|-----------------------------------------|
| 2<br>«неудовлетворительно» | не способен правильно выполнить задания |
|----------------------------|-----------------------------------------|

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

| Шкала оценивания           | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>«отлично»             | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы                                                                         |
| 4<br>«хорошо»              | демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя |
| 3<br>«удовлетворительно»   | демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов                                                                           |
| 2<br>«неудовлетворительно» | не способен правильно выполнить задания                                                                                                                                                                                                                                              |

## **7.2. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

### **Вопросы к зачету:**

- 1.Актуальность предмета на современном этапе.
- 2.История организации досуга с древности до наших дней.
- 3.Связь культуры с анимацией.
- 4.Функции и типология анимации.
5. Роль элементов культуры в формировании анимационного интереса.
- 6.Виды анимации как компоненты анимационных программ.
- 7.Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства в России.
- 8.Особенности индустрии досуга и развлекательного сервиса за рубежом.
9. Гостиничная анимация.
- 10.Особенности организации анимационной деятельности.
- 11.Формы работы с разными возрастными группами.
- 12.Учет национальных особенностей, отдыхающих при разработке анимационных программ.
13. Классификация отдыхающих по их отношению к проведению досуга.
- 14.Формы театрализованных анимационных мероприятий.
- 15.Технология создания и реализация анимационных программ.
- 16.Анимационная служба. Структура анимационной службы.
- 17.Планирование и организация деятельности анимационной службы.
- 18.Принципы подбора сотрудников анимационной службы.
- 19.Управление, анализ и контроль деятельности анимационной службы.
- 20.Мотивация и специфика труда аниматоров.

### **Примерные темы рефератов:**

1. Формы и методы работы аниматоров.
2. Материальная база для обеспечения эффективной работы анимационной службы.
3. Анимация в индустрии развлечений.
  4. Тематические парки развлечений, их признаки и классификация.
  5. Тематические парки в Европе.
  6. Тематические парки США. 7. Парки отдыха в России.
  8. Анимационные программы в тематических парках. 9. Развлекательные центры в России.
  10. Игровой бизнес в анимационной деятельности

### Тестовые задания

1. Индустрия гостеприимства – собирательное понятие для многочисленных форм предпринимательства, характеризующихся
  - а) предложением услуг, связанных с приемом и обслуживанием гостей
  - б) использованием современных технологий и личного мастерства в предложении гостям услуг питания
  - в) щедрым и дружелюбным отношением к гостям на предприятиях размещения и туризма
2. Свободные номера отеля демонстрируют следующее качество услуги в индустрии гостеприимства
  - а) гостиничную услугу нельзя ощутить
  - б) изменчивость качества сервиса
  - в) несохраняемость услуги
3. Верным является следующее утверждение об истории развития гостиничного дела в г. Екатеринбурге:
  - а) «Старейшая из существующих гостиниц города – «Екатеринбург Центральная»
  - б) «Первые гостиницы появились в Екатеринбурге в 20 веке»
  - в) «Коммерческий гостиничный номер в начале XX в. в Екатеринбурге предоставлял гостям только ночлег»
4. Основные признаки гостиничного предприятия - это
  - а) наличие номеров, перечень основных и дополнительных услуг
  - б) наличие номеров, ресторана (кафе), службы безопасности
  - в) наличие номерного фонда, отделения питания, технической службы
5. К категориям классификации средств размещения туристов относятся
  - а) коллективные и индивидуальные средства размещения
  - б) коллективные и специализированные средства размещения
  - в) гостиницы и прочие специализированные заведения
6. К особенностям полусервисных отелей относят
  - а) широкий спектр услуг размещения, досуга при ограниченных ресторанных возможностях
  - б) сосредоточение внимания на ночлеге гостей
  - в) предоставление скидок гостям в зависимости от срока проживания
7. Американский стиль ресторанного обслуживания предполагает, что
  - а) используется самообслуживание
  - б) пища доводится до готовности в зале на глазах у гостей
  - в) пища раскладывается по тарелкам на кухне и подносится гостям
8. Критерии выбора гостиницы организаторами совещаний подразумевают
  - а) наличие на предприятии размещения помещений для совещаний
  - б) наличие сертификата гостиничных услуг не ниже пяти звезд
  - в) состояние номерного фонда, соответствующее потребностям деловых гостей.
9. Главная черта транзитных предприятий размещения заключается в:
  - а) месторасположении на коммуникационных путях
  - б) обязательном наличии парковки под окнами номеров

в) ограниченном ассортименте услуг питания.

10. Основные услуги парка развлечений связаны с работой:

а) спортивных объединений

б) аттракционов

в) предприятий общественного питания

#### Темы эссе.

1. Игра как эффективный метод анимационной деятельности.
2. Программное анимационное воздействие.
3. Мировая анимационная деятельность в гостиничных комплексах, перспективы ее развития.
4. Внедрение анимационной деятельности на внутренний российский рынок.
5. Комплексный характер реальных анимационных программ.
6. Спектр задач аниматора.
7. Русская народная культура как основа анимационного сервиса.
8. Праздник как анимационное мероприятие.
9. Анимация как вид культурно-досуговой деятельности.
10. Технологический процесс создания анимационных программ.
11. Роль аниматоров в организации и реализации анимационных программ.
12. Проектирование анимационной деятельности в региональных программах.
13. Инфраструктура анимации.
14. Сущность и состав анимационной индустрии.
15. Драматургия и режиссура как основа анимационной деятельности.
16. Создание анимационной программы.
17. Основные праздники народов мира (страна на выбор).
18. Ярмарки и ярмарочные гуляния в старой и новой России.
19. Наиболее популярные современные игры и забавы.
20. Контроль в анимации.

**Таблица 9-Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

| № п/п                                                                         | Тип задания                                                 | Формулировка задания                                                                                                                                                                                                     | Правильный ответ | Время выполнения (в минутах) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| <b>Код и наименование проверяемой компетенции</b>                             |                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |                  |                              |
| <b>УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</b> |                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |                  |                              |
| 1                                                                             | Задание закрытого типа<br>(на выбор одного варианта ответа) | Каково основное правило расстановки столовых приборов при сервировке стола?<br><b>(Выберите один из вариантов ответа)</b><br>А) Приборы располагаются слева направо в порядке использования.<br>Б) Приборы располагаются | А                | 1 мин.                       |

|   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |        |
|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|
|   |  | <p>справа налево в порядке использования.</p> <p>В) Приборы располагаются хаотично, главное, чтобы было удобно гостям.</p> <p>Г) Приборы располагаются строго симметрично относительно центра стола.</p>                                                                                       |   |        |
| 2 |  | <p>Какого размера должна быть салфетка, используемая для сервировки стола?</p> <p><b>(Выберите несколько из вариантов ответа)</b></p> <p>А) 30х30 см<br/> Б) 40х40 см<br/> В) 50х50 см<br/> Г) Размер не имеет значения</p>                                                                    | Б | 1 мин. |
| 3 |  | <p>Как правильно расположить столовые приборы для основного блюда?</p> <p><b>(Выберите один из вариантов ответа)</b></p> <p>А) Вилка слева, нож справа Б) Вилка справа, нож слева В) Вилка и нож лежат параллельно друг другу справа Г) Вилка и нож лежат перпендикулярно друг другу слева</p> | А | 1 мин. |
| 4 |  | <p>Какое расстояние должно быть между тарелками, расставленными на столе? <b>(Выберите</b></p>                                                                                                                                                                                                 | Б | 1 мин. |

|   |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                             |        |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|   |                                                                                           | <p><b>один из вариантов ответа)</b><br/> А) 5-10 см<br/> Б) 10-15 см<br/> В) 15-20 см<br/> Г) Расстояние не имеет значения</p>                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                             |        |
| 5 |                                                                                           | <p>Как правильно разместить салфетку на столе?<br/> <b>(Выберите один из вариантов ответа)</b><br/> А) Салфетка кладется прямо на стол рядом с тарелкой.<br/> Б) Салфетка складывается и укладывается на тарелку.<br/> В) Салфетка подвешивается на краю тарелки.<br/> Г) Салфетка размещается под тарелкой.</p> | Б                                                                                                                                                                                                           | 1 мин. |
| 6 | Задание комбинированного типа<br>(с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора) | <p><b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</b><br/> Какой фактор не влияет на общее восприятие сервировки стола?<br/> а) Освещение<br/> б) Расположение стола<br/> с) Время года<br/> d) Цвет посуды</p>                                  | с. Время года (с) само по себе не оказывает прямого влияния на сервировку, если не учитывать сезонные изменения в доступности продуктов, которые могут повлиять на меню, а, следовательно, и на сервировку. | 5 мин. |
| 7 | Задание открытого типа<br>(с развернутым ответом)                                         | <p><b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b><br/> Каким образом должны располагаться</p>                                                                                                                                                                                                                 | Бокалы ставятся непосредственно перед гостем, над ножом                                                                                                                                                     | 5 мин. |

|    |  |                                                                                                                                   |                                                               |        |
|----|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------|
|    |  | бокалы на столе?                                                                                                                  |                                                               |        |
| 8  |  | <b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b><br>Каково оптимальное количество предметов сервировки на одном месте за столом? | Не более пяти                                                 | 5 мин. |
| 9  |  | <b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b><br>Какая посуда традиционно используется для подачи супа?                       | Глубокая тарелка                                              | 5 мин. |
| 10 |  | <b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b><br>Как следует располагать десертные приборы на столе?                          | Десертная ложка и вилка кладутся сверху тарелки горизонтально | 5 мин. |
| 11 |  | <b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b><br>Какое минимальное расстояние должно быть между краем стола и тарелкой?       | 5-7 см                                                        | 5 мин. |

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине**

| № п/п                | Контролируемые мероприятия           | Количество мероприятий/баллы | Максимальное количество баллов | Срок предоставления               |
|----------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Основной блок</b> |                                      |                              |                                |                                   |
| 1.                   | Выступления на семинарских занятиях: |                              |                                | по календарно-тематическому плану |
| 1.1.                 | полный ответ по вопросу              | 5/2 балла                    | 10                             |                                   |

|               |                                             |                                                   |            |                                   |
|---------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|
| 1.2.          | дополнение                                  | 10/0,5 балла                                      | 5          |                                   |
| 1.3.          | доклад (сообщение) по дополнительной теме   | 2/5 баллов                                        | 10         |                                   |
| 2.            | Выполнение творческих заданий               | 5/3 балла                                         | 15         | по календарно-тематическому плану |
| 3.            | Выполнение контрольной работы               | 2/10 баллов                                       | 20         | по календарно-тематическому плану |
| 4.            | Практическая работа по теме № 2             | 5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ) | 30         | по календарно-тематическому плану |
| <b>Всего</b>  |                                             |                                                   | <b>90</b>  |                                   |
| 5.            | <b>Блок бонусов</b>                         |                                                   |            |                                   |
| 5.1.          | Посещение занятий                           | 0,2 балла за занятие, но не более 4               | <b>10</b>  | по календарно-тематическому плану |
| 5.2.          | Активность студента на занятии              | 0,4 балла за занятие, но не более 3               |            |                                   |
| 5.3.          | Наличие тематических портфолио              | 0,2 балла но не более 1                           |            |                                   |
|               | Участие с докладами на научных конференциях | 0,2 балла но не более 2                           |            |                                   |
| <b>Всего</b>  |                                             |                                                   | <b>10</b>  |                                   |
| <b>Итого:</b> |                                             |                                                   | <b>100</b> |                                   |

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

| Показатель                                                 | Баллы |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Опоздание на занятие                                       | -2    |
| Нарушение учебной дисциплины                               | -4    |
| Неготовность к занятию                                     | -4    |
| Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие) | -4    |

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине**

| Сумма баллов | Оценка по 4-балльной шкале |  |
|--------------|----------------------------|--|
| 90–100       | 5 (отлично)                |  |
| 85–89        | 4 (хорошо)                 |  |
| 75–84        |                            |  |
| 70–74        |                            |  |
| 65–69        | 3 (удовлетворительно)      |  |
| 60–64        |                            |  |
| Ниже 60      | 2 (неудовлетворительно)    |  |

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1 основная литература:**

1. Соколова, Мария Валентиновна. История туризма: Доп. УМО РФ в качестве учеб. пособ. для вузов по спец. "Социально-культурный сервис и туризм". - М.: Мастерство, 2002. - 352 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-294-00111-X: 99-30: 99-30.
2. Александрова, Анна Юрьевна. Международный туризм: доп. М-вом образования РФ в качестве учеб.пособ. для вузов. - М.: Аспект Пресс, 2001. - 464 с. - ISBN 5-7567-0139-7: 80-80, 116-28, 121-58: 80-80, 116-28, 121-58.
3. Бардин, К.В. Азбука туризма: Пособ. для руководителей тур. походов в школе. - М.: Просвещение, 1973. - 175 с. - 0-27.
4. Быстров, С.А. Туризм: макроэкономика и микроэкономика. - М.-СПб: Издательский дом Герда, 2007. - 464 с. + 1 CD. - ISBN 978-5-94125-133-9: 157-50: 157-50.

### **8.2 дополнительная литература:**

5. Ополченев И.И., Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченев. - М.: Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978- 5-9718-0331-7 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>
6. Туризм и рекреация: методические подходы и практические решения: материалы Первого Международного научно-практ. семинара, посвященного 450-летию г. Астрахань. 15-16 мая 2008 г. / сост.: И.В. Бузякова, В.В. Занозин. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2008. - 192 с. - (Федеральное агентство по образованию. Администрация Астраханской обл. Ин-т географии РАН. МГУ им. М.В. Ломоносова. АГУ. Российская международная академия туризма. Гос. природный заповедник "Богдинско-Баскунчакский"). - ISBN 978-5-9926-0120-6: 130-00: 130-00.
7. Региональная специфика и российский опыт развития бизнеса и экономики: материалы VI Междунар. науч. конф. (г. Астрахань, апр. 2015 г.) / под науч. ред. Р.И.Акмаевой. - Астрахань: Астраханский ун-т, 2015. - 245 с. - (М-во образования и науки РФ. АГУ). - ISBN 978-5-9926-0852-6: б.ц: б.ц.

### **8.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля):**

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК. Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видеоконтента и презентаций, организации командной работы со студентами. Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ**

## **И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).