

Подписано электронной подписью:  
Вержицкий Данил Григорьевич  
Должность: Директор КГПИ КемГУ  
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00  
471086fad29a3b30e244e728abc3661ab35e9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кемеровский государственный университет»  
Кузбасский гуманитарно-педагогический институт  
Факультет \_\_\_\_\_ информатики, математики и экономики \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Декан ФИМЭ  
Фомина А.В.  
« 16» января 2025 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**К.М. 06.03 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства**

Направление подготовки

**44.03.03 «Гостиничное дело»**

Направленность (профиль) подготовки  
«Гостиничная деятельность»

Квалификация выпускника  
Бакалавр

Форма обучения  
заочная

Год набора 2022

Новокузнецк 2025

## Оглавление

1 Цель дисциплины .....	3
1.1 Формируемые компетенции .....	3
1.2 Индикаторы достижения компетенций .....	3
1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине .....	4
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации .....	5
3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины .....	6
3.1 Учебно-тематический план .....	6
3.2 Содержание занятий по видам учебной работы .....	6
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации .....	7
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины .....	9
5.1 Учебная литература .....	9
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины .....	9
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы .....	10
6 Иные сведения и (или) материалы .....	10
6.1 Примерные темы письменных учебных работ .....	10
6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации .....	11

## 1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК-4, ОПК-7.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1 и 2.

### 1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Общепрофессиональная	Маркетинг	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Общепрофессиональная	Безопасность обслуживания	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

### 1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенций по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	К.М.06.01 География туризма К.М.06.02 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе <b>К.М.06.03 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства</b> К.М.06.04 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания К.М.09.01(У) Ознакомительная практика К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика К.М.10 Государственная итоговая аттестация К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенций по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	К.М.05.05 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания К.М.06.02 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе <b>К.М.06.03 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства</b> К.М.09.01(У) Ознакомительная практика К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика К.М.10 Государственная итоговая аттестация К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

### 1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования рынка сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- методы продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</li> <li>- способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы исследования рынка сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- применять методы продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</li> <li>- использовать способы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами исследования рынка сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- методами продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в</li> </ul>

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
		том числе с помощью онлайн технологий. - способами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного.
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства;</li> <li>- требования заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники;</li> <li>- обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмами обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>

## 2 Объем и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации

Таблица 4 – Объем и трудоемкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объем часов по формам обучения	
	ОФО	ЗФО
1 Общая трудоемкость дисциплины	-	108
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	-	10
Аудиторная работа (всего):	-	10
в том числе:	-	
лекции	-	4
практические занятия, семинары	-	6
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
в интерактивной форме	-	
в электронной форме	-	-
Внеаудиторная работа (всего):	-	94
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с	-	

преподавателем		
подготовка курсовой работы/контактная работа	-	
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	-	
творческая работа (эссе)	-	
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-	94
4 Промежуточная аттестация обучающегося - зачет	-	4 часа

### 3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины

#### 3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план заочной формы обучения

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (всего час.)	Трудоемкость занятий (час.)						Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ОФО			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц.	практ.		лекц.	практ.		
<b>1 Раздел Организация экскурсионной деятельности</b>									
1	<b>1.1</b> Особенности организации экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства	24				2		22	УО-1, УО-3
<b>2 Раздел Виды экскурсионных услуг в индустрии гостеприимства</b>									
3	<b>2.1.</b> Виды экскурсионных услуг в гостиничном комплексе. Классификация экскурсий	24				2	2	20	УО-1, УО-3
4	<b>2.2</b> Разработка и проведение обзорных и тематических экскурсий	28					2	26	ПР-4, ТС
5	<b>2.3</b> Методика организации и проведения гастрономического тура	28					2	26	ПР-4, ТС
6	<b>Зачет</b>	4							зачет
	<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>				<b>4</b>	<b>6</b>	<b>94+4</b>	

Примечание: УО - устный опрос, УО-1 - собеседование, УО-2 - коллоквиум, УО-3 - зачет, УО-4 – экзамен, ПР - письменная работа, ПР-1 - тест, ПР-2 - контрольная работа, ПР-3 эссе, ПР-4 - реферат, ПР-5 - курсовая работа, ПР-6 - научно-учебный отчет по практике, ПР-7 - отчет по НИРС, ИЗ –индивидуальное задание; ТС - контроль с применением технических средств, ТС-1 - компьютерное тестирование, ТС-2 - учебные задачи, ТС-3 - комплексные ситуационные задачи

#### 3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание занятия
<i>Содержание лекционного курса</i>	

Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание занятия
<b>1 Раздел Организация экскурсионной деятельности</b>	
<b>1.1 Особенности организации экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства</b>	Превращение экскурсионного дела в сферу коммерческой деятельности. Деидеологизация экскурсионного дела, новые формы и направления экскурсионного дела, новые приоритеты в географии туризма и экскурсий. Учет возрастных особенностей и индивидуальных предпочтений рекреантов. Особенности подготовки обслуживающего персонала. Финансовый учет экскурсионной деятельности.
<b>2 Раздел Методика организации и проведении экскурсии</b>	
<b>Содержание лекционного курса</b>	
<b>2.1 Виды экскурсионных услуг в гостиничном комплексе. Классификация экскурсий</b>	Виды экскурсионных услуг: организация экскурсионных туров; организация паломнических поездок; анимация и индустрия развлечений в гостиничной комплексе; морские развлекательно-познавательные экскурсии; оздоровительные экскурсии. Экскурсия как организованный процесс познания окружающего мира. Главные признаки экскурсии: временные рамки, наличие группы и экскурсовода, экскурсионных объектов, тема. Классификаций экскурсий по содержанию, составу участников, месту проведения, способу передвижения, форме проведения и их характеристика.
<b>Содержание практических занятий</b>	
<b>2.2 Разработка и проведение обзорных и тематических экскурсий</b>	Тематика экскурсий и возможные варианты формулировки темы. Цели и задачи в зависимости от типа экскурсии. Изучение и отбор экскурсионных объектов и разработка маршрута экскурсии. Главный принцип экскурсии – сочетание рассказа с показом. Создание контрольного и индивидуального текста экскурсии, структура текста, логические переходы и мостики, хронометраж. Комплект наглядных пособий с учетом их целесообразности, познавательной ценности, необычности, наглядности, сохранности. Разработка и проведение обзорных и тематических экскурсий.
<b>2.3 Методика организации и проведения паломнической экскурсии и гастрономического тура</b>	Разработка виртуальной паломнической экскурсии и гастрономического тура на примере республики Крым, по Кемеровской области и по Золотому кольцу России. Формулировка цели, задач, текста, обоснование методических приемов, защита проекта экскурсии.

#### **4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации**

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 7.

Таблица 7 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы
Текущая учебная работа в семестре	<b>80</b>	Лекционные занятия (конспект)	<b>10 балла</b> - посещение 1 лекционного занятия	20

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы
(Посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)		(4)		
		Практические работы (отчет о выполнении практической работы) (4)	<b>5 баллов</b> - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% <b>10 баллов</b> – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	30
		Апробация виртуальной экскурсии (презентация)	<b>20 баллов</b>	20
		Реферат по индивидуальному заданию	<b>10 баллов</b>	10
Промежуточная аттестация (зачет семестр А(10))	<b>20</b>	Тест	<b>10 баллов</b>	10
		Устный опрос.	<b>10 баллов</b>	10
<b>Итого по текущей работе в семестре</b>				80
<b>Итого по промежуточной аттестации (зачету)</b>				100
<b>Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации</b>				51 – 100 б.

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 8):

Таблица 8 - Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	не зачтено	менее 51 балла
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, способен решать практические профессиональные задачи, может интерпретировать полученные результаты, допускает незначительные ошибки в выводах.	пороговый	зачтено	51-100 баллов

## 5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Учебная литература

#### Основная учебная литература

1. Экскурсионная деятельность в индустрии гостеприимства: Учеб. пос. для вузов / Ю.Б.Башин, А.В.Зайцев, Л.В.Баумгартен и др.; Под общ. ред. проф. Ю.Б.Башина - Москва : Вузов. учеб.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 204с. ISBN 978-5-9558-0209-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/420317> (дата обращения: 09.01.2020). – Режим доступа: по подписке.

2. Баранов, А. С. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма: Учебник / Баранов А. С., Бисько И. А.; Под ред. Богданова Е. И. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 383 с. - ISBN 978-5-16-011324-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/519575> (дата обращения: 09.02.2020). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная учебная литература

1. Экскурсионная деятельность: учебное пособие для ср. проф. образования. - Москва : Алтфа-М : Инфра-М, 2011. - 224 с. - Гриф "Рекомендовано". - ISBN 978-5-98281-238-4. – Текст: непосредственный.

2. Подготовка и проведение образовательных экскурсий : учебно-методическое пособие / Н. В. Горошко ; Новосиб. гос. пед. ун-т. - Эл. текстовые данные. - Новосибирск : НГПУ, 2014. - 125 с. - Библиогр.: с. 120-124. - URL: <https://icdlib.nspu.ru/view/icdlib/4350/read.php> (дата обращения: 09.02.2020).

3. Технологии и организация экскурсионных услуг: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/А.С. Скобельцына, А.П. Шарухин. – 2-е изд., перераб. ISBN 978-5-7695-9746 – Текст: непосредственный.

4. Кедрова, И.В. Специфика методики экскурсионной работы и ее совершенствование / И.В. Кедрова // Научный результат. Серия: Технология бизнеса и сервиса. — 2016. — № 2. — С. 22-27. — ISSN 2408-9346. — Текст : электронный:— URL: <https://e.lanbook.com/journal/issue/298586> (дата обращения: 09.02.2020).

### 5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<b>611</b> Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа. <b>Специализированная (учебная) мебель:</b> кресла с попитрами.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19

<p><b>Оборудование для презентации учебного материала:</b> <i>стационарное</i> -экран, проектор; <i>переносное</i> – ноутбук.</p> <p><b>Используемое программное обеспечение:</b> MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p><b>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</b></p>	
<p><b>604</b> Учебная аудитория для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- занятий семинарского (практического) типа;</li> <li>- текущего контроля и промежуточной аттестации.</li> </ul> <p><b>Специализированная (учебная) мебель:</b> доска меловая, столы, стулья.</p> <p><b>Оборудование для презентации учебного материала:</b> <i>переносное</i> - ноутбук, экран, проектор.</p> <p><b>Используемое программное обеспечение:</b> MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p><b>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</b></p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19</p>

## 5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Российское образование. – URL: <http://www.edu.ru/>
2. Словари и энциклопедии онлайн - <http://dic.academic.ru>
3. Рубикон – крупнейший энциклопедический ресурс Интернета - <http://www.rubicon.com/>
4. Соросовский образовательный журнал на сайте - <http://www.netbook.perm.ru/soj.html>

## 6 Иные сведения и (или) материалы

### 6.1 Примерные темы письменных учебных работ

#### Тематика проектов:

1. Разработка обзорной экскурсии
2. Разработка музейной экскурсии
3. Разработка экскурсии для гастрономического тура
4. Разработка паломнической экскурсии
5. Разработка экскурсии на природу
6. Разработка историко-архитектурной экскурсии
7. Разработка геологической экскурсии

## 8. Разработка этнографической экскурсии

### 6.2 Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

Семестр \_\_\_6\_\_\_

Таблица 10 - Примерные теоретические вопросы и практические задания к зачету

Разделы и темы	Примерные теоретические вопросы	Примерные практические задания
<b>Раздел 1 Организация экскурсионной деятельности</b>		
1.1 Особенности организации экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства	Превращение экскурсионного дела в сферу коммерческой деятельности. Деидеологизация экскурсионного дела, новые формы и направления экскурсионного дела, новые приоритеты в географии туризма и экскурсий. Учет возрастных особенностей и индивидуальных предпочтений рекреантов. Особенности подготовки обслуживающего персонала. Финансовый учет экскурсионной деятельности.	
<b>Раздел 2. Методика организации и проведении экскурсии</b>		
2.1 Виды экскурсионных услуг в гостиничном комплексе. Классификация экскурсий	Виды экскурсионных услуг: организация экскурсионных туров; организация паломнических поездок; анимация и индустрия развлечений в гостиничной комплексе; морские развлекательно-познавательные экскурсии; оздоровительные экскурсии. Экскурсия как организованный процесс познания окружающего мира. Главные признаки экскурсии: временные рамки, наличие группы и экскурсовода, экскурсионных объектов, тема. Классификаций экскурсий по содержанию, составу участников, месту проведения, способу передвижения, форме проведения и их характеристика.	
2.2 Подготовка экскурсии: тема, цель, задачи, маршрут, экскурсионные объекты, текст экскурсии, «портфель экскурсовода».	1. Тема, цели и задачи экскурсии. 2. Изучение и отбор экскурсионных объектов, разработка маршрута экскурсии. 3. Изучение материалов по теме экскурсии. 4. Уточнение маршрута экскурсии. 5. Контрольный и индивидуальный текст экскурсии.	

	6. «Портфель экскурсовода».	
2.3 Разработка и проведение обзорных и тематических экскурсий.	Тематика экскурсий и возможные варианты формулировки темы. Цели и задачи в зависимости от типа экскурсии. Изучение и отбор экскурсионных объектов и разработка маршрута экскурсии. Главный принцип экскурсии – сочетание рассказа с показом. Создание контрольного и индивидуального текста экскурсии, структура текста, логические переходы и мостики, хронометраж. Комплект наглядных пособий с учетом их целесообразности, познавательной ценности, необычности, наглядности, сохранности. Разработка и проведение обзорных и тематических экскурсий.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пробная экскурсия и ее утверждение.</li> <li>2. Показ экскурсионных объектов.</li> <li>3. Экскурсионный рассказ.</li> <li>4. Особые методические приемы проведения экскурсии.</li> <li>5. Кризисы внимания и пути их преодоления.</li> <li>6. Техника ведения экскурсии.</li> <li>7. Культура речи экскурсовода, мимика и жесты.</li> <li>8. Контакт экскурсовода с группой.</li> </ol>
2. Методика организации и проведения паломнической экскурсии и гастрономического тура	Разработка виртуальной паломнической экскурсии и гастрономического тура на примере республики Крым, по Кемеровской области и по Золотому кольцу России. Формулировка цели, задач, текста, обоснование методических приемов, защита проекта экскурсии.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предложить перечень экскурсионных объектов. Обосновать свой выбор.</li> <li>2. Обосновать выбор средств наглядности для проведения данной экскурсии</li> </ol>

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.ДВ.02.01 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства** составлена в соответствии с ФГОС ФГОС- 3++ ВО и утверждена в комплекте с ОПОП направления **43.03.03 «Гостиничное дело»**.

Составитель: Столбова О.Б., канд. геогр. наук, доцент кафедры геоэкологии и географии

---

*(фамилия, инициалы и должность преподавателя (ей))*