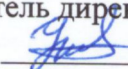




**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Адрес: РД. г. Махачкала ул. Аскерханова 13 «А» /; Тел: 8-(988)-784-51-56;
Сайт: www.gpk-college.ru /; E-mail: gpk-college@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ПОЧУ «ГПК»
по УМР  Нуцачалиева Х.М.
« 30 » « 08 » 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.03.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

Специальность: 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»
Квалификация - Специалист по туризму и гостеприимству

Махачкала – 2023

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации, приказ от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство» (зарегистрировано в Минюсте России 24 января 2023 г. № 72111), с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. №06-443).

Рассмотрено на заседании Педагогического совета ПОЧУ «ГПК»
Протокол №1 от 29.08.2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств по профессиональному модулю
2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств : текущего контроля и промежуточной аттестации

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Министерством просвещения Российской Федерации, приказ от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального образования ПМ.04.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление гостиничных услуг» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания

1.2.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> — оценки материальных ресурсов предприятия питания; — оценки функциональных возможностей персонала предприятияпитания; — планирования текущей деятельности предприятия питания — формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; — координации и контроля деятельности предприятия питания; — планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудниковпроизводственной службы; — распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; — координации деятельности сотрудников производственной службы; — контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; — взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; — управления конфликтными ситуациями в коллективе; — реализации мер по стимулированию персонала, повышению ихмотивации и лояльности — организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; — приема и оформления заказа на бронирование столика; — приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; — предоставления информации об организации питания; — ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; — встречи и приветствия гостей в организации питания; — информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; — размещения гостей за столом в зале организации питания; — подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; — подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; — проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота,целостность); — подачи блюд и напитков гостям организации питания; — сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; — поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; — подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара,буфета к обслуживанию гостей; — приготовления заготовок для напитков; — приготовления свежавыжатых соков; — реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; — уборки использованной барной посуды со столов бара и барнойстойки; — приема, оформления и уточнения заказа гостей организациипитания; — рекомендации гостям организации питания по выбору блюд инапитков; — передачи заказа гостей организации питания на кухню и в барорганизации питания; — досервировки стола в соответствие с заказом гостей организациипитания; — получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; — подачи блюд и напитков гостям организации питания; — замены использованной посуды, приборов и столового белья; — оформления витрины и барной стойки;
------------------	--

	<p>приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;</p> <p>рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;</p> <p>– приготовления и подачи чая, кофе;</p> <p>составления документации, отчетов посредством специализированных программ;</p> <p>поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;</p> <p>подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;</p> <p>подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;</p> <p>– сервировки столов с учетом вида мероприятия;</p> <p>поддачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p> <p>подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;</p> <p>– проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p>
Уметь	<p>анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</p> <p>осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</p> <p>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</p> <p>контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;</p> <p>осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</p> <p>использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</p> <p>вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;</p> <p>презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;</p> <p>предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;</p> <p>проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;</p> <p>использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;</p> <p>оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;</p> <p>создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;</p> <p>подавать гостям меню организации питания;</p>

	<p>расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;</p> <p>подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;</p> <p>протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;</p> <p>проверять качество и состояние столового белья в организации питания;</p> <p>рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;</p> <p>— укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</p> <p>размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;</p> <p>переносить использованную столовую посуду и приборы вручной на подносе;</p> <p>— сортировать использованную столовую посуду и приборы;</p> <p>эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;</p> <p>расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;</p> <p>проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;</p> <p>расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;</p> <p>— сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;</p> <p>подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;</p> <p>— промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;</p> <p>хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>— выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов;</p> <p>порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;</p> <p>открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;</p> <p>разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;</p> <p>чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;</p> <p>— эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;</p> <p>встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p> <p>соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;</p> <p>использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;</p> <p>выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;</p> <p>— сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;</p>
--	---

	<p>пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно- аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – ростерминалами);</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить оформление счета для оплаты; <p>применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет гостям организации питания; – принимать оплату в наличной и безналичной формах; – оформлять возврат оформленных платежей; – формировать кассовые отчеты в специализированных программах; <p>подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать электронное меню, интерактивный бар; – консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; – эксплуатировать оборудование бара; <p>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;</p> <p>вносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;</p> <p>подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и подавать свежавыжатые соки; – готовить, оформлять и подавать чай, кофе; <p>производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрешать конфликтные ситуации; <p>производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентовать напитки с элементами бармен-шоу; <p>составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;</p> <p>ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре;</p> <p>составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</p>
	<p>проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;</p> <p>пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью напитков;</p> <p>подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – презентовать гостям блюда и напитки при подаче; <p>производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;</p> <p>порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрешать конфликтные ситуации; <p>выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; <p>консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</p> <p>вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;</p> <p>использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.</p>

Знать	<ul style="list-style-type: none"> — законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; — основы трудового законодательства Российской Федерации; — основы организации деятельности предприятий питания; — основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; — теории мотивации персонала и его психологические особенности; — теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; — технологии производства на предприятиях питания; — требования охраны труда на рабочем месте; — специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; — основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; — основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; — порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; — правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; — стандарты приема входящих звонков; — стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; — этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах; приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; — правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; — правила подачи меню в организации питания; — порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей; — правила и виды расстановки мебели в зале организации питания; — виды сервировки стола при обслуживании гостей; — виды и назначение ресторанных аксессуаров; — характеристика столовой посуды, приборов; — правила и техника подачи блюд и напитков; — правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; — способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; — правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; — способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; — требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; — правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; — методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; — техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; — методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков; — правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; — виды барного оборудования и инвентаря; — правила сочетаемости напитков и блюд; — классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; — нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; — классификация кофе по видам и степени обжарки;
-------	--

	<ul style="list-style-type: none"> — сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; — правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; — правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; — порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар; приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; — правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; — правила подачи меню в организации питания; — порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей; — правила и виды расстановки мебели в зале организации питания; — виды сервировки стола при обслуживании гостей; — виды и назначение ресторанных аксессуаров; — характеристика столовой посуды, приборов; — правила и техника подачи блюд и напитков; — правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; — способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; — правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; — способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; — требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; — правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; — методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; — техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; — методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков; — правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; — виды барного оборудования и инвентаря; — правила сочетаемости напитков и блюд; — классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; — нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; — классификация кофе по видам и степени обжарки; — правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; — правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; <ul style="list-style-type: none"> — порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей; — техника продаж и презентации блюд и напитков; — правила и очередность подачи блюд и напитков; — требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; — правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; — правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; — классификация кофе по видам и степени обжарки; — правила и техника приготовления и подачи коктейлей; — правила и техника приготовления и подачи чая, кофе; — порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – правила создания и редактирования заказа в специализированных; программах по приему и оформлению заказов; – правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; – правила этикета при обслуживании гостей в баре; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара; – виды и классификации баров, планировочные решения баров; – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; – нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении; напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; – условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; – методы разрешения конфликтных ситуаций; – техника продаж и презентации напитков; – технологии наставничества и обучения на рабочих местах; – виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; – порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; – правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; – правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; – правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; – порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; – порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; – правила возврата платежей.
--	---

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 . Технология выполнения работ по профессии инструктор-проводник	Экзамен	Тестирование Устный опрос
МДК 03.02. Сопровождение туристов при прохождении маршрута	Экзамен	Тестирование Устный опрос
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3.Фонды оценочных средств : текущего контроля и промежуточной аттестации

**Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки
МДК.03.01 . Технология выполнения работ по профессии инструктор-проводник
Вопросы для теста.**

1. Паспорт туристского похода составляется на этапе:
 1. прохождения по маршруту;
 2. разработки маршрута;
 3. контроля и доработки маршрута.
2. В соответствии с профессиональным стандартом, трудовой функцией инструктора-проводника по пешеходному туризму и трекингу, является:
 1. сопровождение и обеспечение безопасности туристов на маршруте;
 2. разработка, планирование и контроль прохождения маршрута;
 3. разработка и планирование маршрута, сопровождение и обеспечение безопасности;
 4. обеспечение безопасности туристов на маршруте.
3. Основной задачей инструктора-проводника при сопровождении коммерческих групп является:
 1. максимально возможное удовлетворение запросов клиентов при соблюдении безопасности на маршруте;
 2. максимально безопасно провести туристов по маршруту;

3. создание условий для удовлетворения запросов клиентов на маршруте;
 4. неукоснительно соблюдать намеченный маршрут и обеспечивать безопасность клиентам.
4. Наиболее подвижные игры, как правило, принято проводить:
1. во время движения по маршруту;
 2. на привале;
 3. на вечернем костре.
5. Выбор оптимальной тактики и техники прохождения маршрута зависит:
1. от настроения инструктора-проводника;
 2. от потенциальных опасностей;
 3. от подготовки группы.
6. Какие существуют способы временной остановки наружных кровотечений?
1. Наложение давящей повязки или кровоостанавливающего жгута.
 2. Прижатие кровотока сосуда.
 3. Придание приподнятого положения поврежденной конечности.
 4. Форсированное сгибание и фиксирование конечности.
 5. Все перечисленные способы временной остановки кровотечений применимы на практике.
7. В каких кровеносных сосудах кровь движется под очень большим давлением?
1. В капиллярах.
 2. В артериях.
 3. В венах.
8. В чем заключается оказание первой помощи при вывихе сустава?
1. Необходимо дать обезболивающее и самостоятельно вправить вывих.
 2. Наложить шину или повязку, дать обезболивающее и обеспечить доставку пострадавшего в лечебное учреждение.
 3. Ничего не трогать до приезда врачей скорой помощи.

1. **Вопросы для промежуточной аттестации по МДК.03.01.**
Нормативные документы по спортивному туризму
2. Характеристика карт. Особенности карт зимнего ориентирования
3. Обеспечение безопасности на занятиях и соревнованиях
4. Изображение рельефа на топографических картах. Влияние рельефа на выбор пути движения
5. Причины возникновения аварийных ситуаций
6. Приемы выбора пути движения. Контроль направления движения
7. Личное и групповое снаряжение туриста
8. Специфика вида «Личная техника пешеходного туризма»
9. Командная техника пешеходного туризма
10. Походная медицинская аптечка
11. Основные приемы оказания первой помощи
12. Поисково-спасательные работы
13. Приемы транспортировки пострадавшего
14. Организация бивака
15. Питание в походе

Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки по МДК

03.02. Сопровождение туристов при прохождении маршрута

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Вставьте ключевые слова.

Слово «туризм» происходит от французского *tour* /прогулка, поездка/ и означает ... в свободное время, один из видов активного

2. Вставьте ключевые слова.

Любое лицо, въезжающее в какую-нибудь страну для работы, оплачиваемой из источника в этой стране, считается ... , а не туристом этой страны.

3. Дайте определение понятия «экскурсант».

4. Закончите предложение.

Туризм, связанный с посещением и использованием с целью отдыха и оздоровления природных объектов: морей, рек, озер, называется ...

5. Дайте характеристику лечебно-оздоровительного туризма.

6. Назовите виды спортивного туризма.

7. Вставьте ключевые слова.

В групповых турах программа сформирована заранее и может изменяться только за счет приобретения ... услуг при сохранении общего времени пребывания на

8. Продолжите предложение.

Руководитель туристского предприятия несет ответственность за подготовленность персонала к действиям в чрезвычайных

9. Дайте определение безопасности в туризме.

10. Дайте определение технологической карты туристского путешествия.

11. Закончите предложение.

Руководитель туристской группы отвечает за дисциплину, порядок, технику безопасности на

12. Опишите алгоритм действий руководителя туристской группы при обслуживании туристов на автобусном маршруте.

13. Ответьте, кто несет ответственность за подготовленность персонала турфирмы к действиям в чрезвычайных ситуациях /стихийные бедствия, захват заложников и т. д. /

14. Выберите правильный ответ.

Отправляясь в путешествие, турист обязан запастись лекарствами, которыми он обычно пользуется, и средствами первой помощи.

Ответ: да, нет.

15. Назовите документ, который по возвращении из поездки руководитель туристской группы представляет руководству турфирмы.

16. Вставьте ключевые слова.

Туристское снаряжение и инвентарь, применяемые при обслуживании туристов, должны соответствовать ..., установленным действующей нормативной ... на эти виды снаряжения.

17. Вставьте ключевые слова.

В каждом туристском предприятии должны быть разработаны и утверждены планы действий персонала в чрезвычайных ... /стихийных бедствиях, пожарах и других/, включающие взаимодействие с местными органами ..., участвующими в спасательных работах.

18. Вставьте ключевые слова.

Эксплуатацию объектов обслуживания необходимо осуществлять в строгом соответствии с требованиями правил пожарной ... и других утвержденных нормативных

19. Докончите предложение.

Ответственность за проведение инструктажа туристов, в том числе по обеспечению безопасности, возлагается на

20. Определите вид услуг по описанию:

- услуги по организации и проведению экскурсий;
- услуги экскурсовода;
- услуги гида-переводчика;
- услуги сопровождающего.

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. ... путешествие, ... отдыха.

2. ... мигрантом.

3. ... - это лицо, посещающее страну временного пребывания в познавательных целях на период менее 24 часов без ночевки в стране временного пребывания и использующее услуги экскурсовода.

4. ... рекреационным.

5. Он ориентирован на использование природных лечебных ресурсов и физиотерапевтических ресурсов факторов, применяемых с целью улучшения состояния здоровья.

6. ... пешеходный, водный, горный, лыжный, велосипедный, автомобильный, мотоциклетный, подземный, парусный и др.

7. ... дополнительных, ... маршруте.

8. ... ситуациях.

9. ... - личная безопасность туристов, сохранность их имущества и нанесение ущерба окружающей природной среде при совершении путешествий.

10. – технологический документ, определяющий содержание программы и условий обслуживания туристов на конкретном маршруте.

11. ... протяжении всего путешествия.

12. Руководитель туристской группы обязан:

- убедиться, что автобус по техническому, санитарному состоянию и оборудованию отвечает установленным требованиям;
- разъяснить водителю путь следования и уточнить его особенности (например, при ремонте дороги, автомобильных заторах и др.);
- представить туристам водителя.

13. Руководитель турфирмы.

14. Да.

15. Отчет о достоинствах и недостатках тура и предложения по улучшению качества туристских услуг.
- 16... требованиям, ... документацией.
17. Ситуациях, ... управления.
18. ... безопасности, ... документов.
19. ... руководителя туристской организации.
20. – экскурсионные.

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

1. Назовите источники опасности в процессе оказания туристских услуг.
2. Охарактеризуйте специфические риски в процессе оказания туристских услуг.

Вариант 2

1. Назовите виды риска в туризме.
2. Охарактеризуйте способы снижения риска травмоопасности при совершении путешествий.

Вариант 1

1. Особенности обеспечения безопасности туристов на маршрутах повышенной опасности.
2. Охарактеризуйте способы снижения риска пожароопасности при совершении путешествий

Вариант 3

1. Механизм выплаты страховой суммы при сервисном и компенсационном страховании.
2. Охарактеризуйте способы снижения риска биологической опасности при совершении путешествий

Вариант 4

1. Виды страхования в туризме
2. Охарактеризуйте способы снижения риска гидрометеорологической опасности при совершении путешествий

Вариант 5

1. Особенности страхования туристов в зарубежной поездке.
2. Охарактеризуйте способы снижения риска радиоактивной опасности при совершении путешествий

Вариант 6

1. Правила перевозки детей автомобильным транспортом.
2. Охарактеризуйте способы снижения риска психофизиологической опасности при совершении путешествий.

Вариант 7

1. Субъекты, обеспечивающие безопасность туристов.
2. Перечень мер по обеспечению безопасности туристов (экскурсантов).

Вариант 8

1. Правила обеспечения туристов при перевозке автомобильным транспортом.
2. Требования к туристским организациям по обеспечению безопасности туристов (экскурсантов).

Вариант 9

1. Принципы формирования медицинской аптечки туристов.
2. Обязанности туристов по обеспечению личной безопасности при совершении путешествий.

Вариант 10

1. Правила обеспечения безопасности туристов при перевозке морским и водным транспортом.
2. Особенности обеспечения безопасности туристов, путешествующих по внутренним туристским маршрутам.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Вставьте ключевые слова.

Туризм стал ..., которое вошло в повседневную ... сотен миллионов людей.

2. Докончите предложение.

Человек, путешествующий в другое место в пределах одной страны или в другую страну для осуществления деятельности, оплачиваемой из источника в этом месте, не считается

3. Вставьте ключевые слова.

Гиды - это профессионально подготовленные лица, осуществляющие деятельность по ознакомлению ... с объектами показа в стране или месте ... пребывания.

4. Дайте определение выездного туризма.

5. Дайте характеристику лечебно - оздоровительного туризма.

6. Охарактеризуйте деловой туризм.

7. Вставьте ключевые слова.

Безопасность туризма - безопасность туристов /экскурсантов/, сохранность их имущества, а также нанесение ... при совершении путешествий ... среде, материальным и духовным ценностям общества, безопасности государства.

8. Вставьте ключевые слова.

В каждом туристском предприятии должны быть разработаны и утверждены планы действий персонала в чрезвычайных ... /стихийных бедствиях, пожарах и других/, включающие взаимодействие с местными органами ..., участвующими в спасательных работах.

9. Вставьте ключевые слова.

Эксплуатацию объектов обслуживания необходимо осуществлять в строгом соответствии с требованиями правил пожарной ... и других утвержденных нормативных

10. Дайте определение понятия «Портфель экскурсовода»

11. Вставьте ключевые слова.

Руководитель, сопровождающий туристов в зарубежном туре, должен знать особенности ..., ... и валютного регулирования туристской деятельности

12. Докончите предложение.

Подготовка к походу включает проведение обязательного медицинского освидетельствования всех участников, инструктаж по технике безопасности на маршруте и оказанию

13. Вставьте ключевые слова.

Туроператоры и турагенты обязаны предоставить туристам исчерпывающие сведения об особенностях путешествий, а также об ..., с которыми они могут встретиться при совершении путешествий и осуществить предупредительные меры, направленные на обеспечение ... туристов.

14. Выберите правильный ответ.

Гид должен иметь навыки поведения в экстремальных ситуациях /кража имущества туристов, поломка или авария автобуса, пропажа туриста, отсутствие связи с группой, несчастный случай, травма, стихийное бедствие и т. д. /.

Ответ: да, нет.

15. Опишите проблемы, с которыми может столкнуться сопровождающий туристскую группу в поездке.

16. Вставьте ключевые слова. В каждом туристском предприятии должны быть разработаны и утверждены планы действий персонала в чрезвычайных ... (стихийных бедствиях, пожарах и других), включающие взаимодействие с местными органами ..., участвующими в спасательных работах.

17. Докончите предложение.

Руководитель туристского предприятия несет ответственность за подготовленность персонала к действиям в чрезвычайных

18. Докончите предложение.

Руководитель туристской группы отвечает за дисциплину, порядок, технику безопасности на

19. Вставьте ключевые слова

Оценку и контроль качества исполнения туристских и экскурсионных услуг осуществляют с помощью ... и ... методов.

20. Вставьте ключевые слова.

При категорировании ... в первую очередь учитываются такие препятствия, которые дают туристам технический опыт, необходимый для безопасного прохождения последующих...

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. ...явлением, ... жизнь.
2. ... туристом
3. ...экскурсантов, ... временного.
4. Путешествие жителей страны в другую страну.
5. Он ориентирован на использование природных лечебных ресурсов и физиотерапевтических ресурсов факторов, применяемых с целью улучшения состояния здоровья.
6. ...предполагает поездки на конференции, симпозиумы, переговоры, на языковые курсы; имеют экскурсионную или оздоровительную программу.
- 7.... Ущерба, ... окружающей.
- 8.... Ситуациях, ... управления.
9. ... безопасности, ... документов.
10. – комплект информационных материалов (фотографий, копий документов, географических карт, схем, репродукций с картин и др.), используемых экскурсоводом в ходе экскурсии.
11. визового, таможенного.
12. ...первой медицинской помощи.
13. ... опасностях, ... безопасности.
14. Да.
15. Возникновение несовместимых характеров, интересов отдельных членов группы и глубокий внутригрупповой конфликт; опозданию туристов, задерживающих автобус из-за собственной непунктуальности, чрезмерное употребление алкоголя некоторыми туристами; перебранка при попытке занять в автобусе лучшие места.
16. ... ситуациях, ... управления.
17. ... ситуациях.
18. протяжении всего путешествия.
19. ... экспертного и социологического
- 20.... маршрутов, ... маршрутов.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Вставьте ключевые слова.

Туризм по праву считается одной из крупнейших, высокодоходных и наиболее динамично развивающихся отраслей..., являясь активным источником поступлений ... средств.

2. Вставьте ключевые слова.

Туризм – это временные ... граждан РФ, иностранных граждан и лиц без гражданства с постоянного места... в лечебно – оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно- спортивных, деловых, религиозных или иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране временного пребывания.

3. Дайте определение въездного туризма.

4. Найдите ошибку.

Познавательная функция туризма связана с получением дохода от туристской деятельности, пребыванием туристов в месте назначения, а также с перераспределением финансовых средств между регионами в соответствии с туристскими потоками.

5. Дайте определение приключенческого туризма.

6. Назовите три этапа выполнения маршрута.

7. Вставьте ключевые слова.

Эксплуатацию объектов обслуживания туристов необходимо осуществлять в строгом соответствии с требованиями пожарной ... и других утвержденных нормативных

8. Вставьте ключевые слова.

При оказании туристских услуг должен быть обеспечен приемлемый уровень риска для ... и ... туристов, как в обычных условиях, так и в чрезвычайных

9. Дайте определение технологической карты экскурсии.

10. Вставьте ключевые слова.

Разработка трасс походов должна осуществляться по территориям с благоприятными природными условиями, отвечающими экологическим и санитарно-... нормам и требованиям, установленным в действующей нормативной документации (ССБТ, стандартам в области охраны природы), а также с учетом реальных возможностей развития конкретного вида

11. Найдите ошибку.

Руководитель туристской группы должен постоянно следить за своим внешним видом, за внешним видом туристов, служить примером корректного обращения как с туристами, так и с обслуживающим персоналом гостиниц, предприятий питания, транспорта.

12. Вставьте ключевые слова.

Инструктор проводит беседу о предстоящем походе, акцентирует внимание на особенностях ..., естественных препятствиях, опасных местах, разъясняет важность строгого соблюдения ..., правил поведения, режима бодрствования и отдыха.

13. Выберите правильный ответ.

Туристы, предполагающие совершить путешествие в страну, в которой они могут подвергнуться повышенному риску инфекционных заболеваний, обязаны проходить профилактику в соответствии с международными медицинскими требованиями.

Ответ: да, нет.

14. Вставьте ключевые слова.

Ответственность страховой фирмы по договору страхования начинается с момента объявления ... в пассажирский поезд и заканчивается в момент ухода на станцию назначения, но не более, чем в течение ... часа после прибытия пассажирского поезда.

15. Назовите 4 качества, которыми должен обладать руководитель туристской группы.

16. Дайте определение туристского маршрута.

17. Вставьте ключевые слова.

Допустимый уровень вредных веществ в воздухе зон обслуживания туристов, помещений, транспортных средств должен быть не выше, чем установлено общими санитарно-... требованиями к воздуху рабочей зоны, а также другими санитарными нормами и

18. Докончите предложение.

Ответственность за проведение инструктажа туристов, в том числе по обеспечению безопасности, возлагается на

19. Определите вид услуг по описанию:

- услуги по организации и проведению экскурсий;
- услуги экскурсовода;
- услуги гида-переводчика;
- услуги сопровождающего.

20. Вставьте ключевые слова.

Активный отдых в природных условиях способствует быстрому сил и работоспособности, хорошо укрепляет ..., тренирует и закаляет организм человека

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. ... экономики, ...финансовых.
2. ...выезды, ... жительство.
3. Путешествие по стране лиц, не проживающих в ней постоянно.
4. Это экономическая функция.
5. Это получение туристами новых ярких и неожиданных впечатлений, подчас трудно прогнозируемых, но всегда четко проработанных организаторами. В том числе в плане техники безопасности.
6. Подготовительный, маршрутный, заключительный.
- 7.... Безопасности, ... документов.
8. ... жизни, здоровья, ... ситуациях.
9. – технологический документ, определяющий логическую последовательность осмотра достопримечательных объектов на маршруте.
10. ... гигиеническим, ...туризма.
11. ... за внешним видом туристов.

12. ...маршрута, ... дисциплины.
13. да.
14. ... посадки, ...одного.
15. Коммуникабельность, доброжелательность, сдержанность, тактичность.
16. предварительно намеченный путь туристского похода (экскурсии, путешествия), характеризующийся определенным порядком перемещения туристов по географическим точкам.
17. ... гигиеническими, ...правилами.
18. ... руководителя туристской организации.
- 19.- экскурсионные.
20. ... восстановлению, ... здоровья... .

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Вставьте ключевые слова.

В рамках психологического подхода к изучению феномена туризма основной акцент делается на исследовании ... и потребности людей в

2. Вставьте ключевые слова.

Турист – это лицо, посещающее ... /место/ временного пребывания в лечебно- оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно- спортивных, деловых, религиозных и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением ... от источников в стране временного пребывания не период от 24 часов до 6 месяцев подряд или осуществляющее не менее одной ночевки в стране временного пребывания.

3. Дайте определение внутреннего туризма.

4. Найдите ошибку.

Экономическая функция туризма ориентирована на получение новой информации независимо от того, будет ли программа путешествия включать преимущественно экскурсии или это будет исключительно пляжный отдых.

5. Назовите этап выполнения туристского маршрута, на котором работник турфирмы анализируют текущие факторы, характерные для маршрута.

6. Вставьте ключевые слова.

Услуги, которые включены в комплексное обслуживание и в цену тура, считаются ... услугами, но если турист приобретает еще какую- либо услугу к оплаченному туру, эта услуга становится

7. Вставьте ключевые слова.

Допустимый уровень вредных веществ в воздухе зон обслуживания туристов, помещений, транспортных средств должны быть не выше, чем установлено общими ... - ... требованиями к воздуху рабочей зоны, а также другими санитарными нормами и

8. Дайте определение туристского маршрута.

9. Вставьте ключевые слова.

... **туристской** группы должны быть присущи функции организатора, психолога, воспитателя, экскурсовода — они позволяют ему ненавязчиво и гибко управлять отдыхом ..., формировать их настроение, сглаживать конфликт.

10. Вставьте ключевые слова.

Руководитель туристской группы должен иметь четкое ... об условиях обслуживания группы в каждом пункте..., о порядке и правилах проезда, размещения, питания, предоставления экскурсий.

11. Опишите алгоритм действий руководителя туристской группы в случае длительной задержки вылета самолета из-за неблагоприятных погодных условий.

12. Вставьте ключевые слова.

Допустимый уровень вредных веществ в воздухе зон обслуживания туристов, помещений, транспортных средств должен быть не выше, чем установлено общими санитарно- ... требованиями к воздуху рабочей зоны, а также другими санитарными нормами и

13. Выберите правильный ответ.

При попадании российских туристов в зону чрезвычайных ситуаций за рубежом государство должно принимать меры по защите их интересов и при необходимости организовать их эвакуацию на высланных к местам их расположения транспортных средства.

Ответ: да, нет.

14. Вставьте ключевые слова.

Турист обязан при заключении договора страхования сообщить страховой фирме обо всех известных ему обстоятельствах, имеющих существенное значение для определения вероятности наступления ... случая и размера возможных о его ... /возраст, профессию, вид спорта и иные факторы/.

15. Ответьте, для чего необходимо обеспечение сотрудничества туристской фирмы с региональным управлением МЧС, ГАИ, органами общественного порядка, местными органами спасания на водах, учреждениями здравоохранения, гидрометеорологической службой.

16 . Вставьте ключевые слова.

При оказании туристских услуг должен быть обеспечен приемлемый уровень риска для ... и ... туристов, как в обычных условиях, так и в чрезвычайных

17. Вставьте ключевые слова.

При оказании туристских услуг должен быть обеспечен приемлемый уровень риска для ... и ... туристов, как в обычных условиях, так и в чрезвычайных

18. Докончите предложение.

Человек, путешествующий в другое место в пределах одной страны или в другую страну для осуществления деятельности, оплачиваемой из источника в этом месте, не считается

19. Вставьте ключевые слова.

В каждом туристском предприятии должны быть разработаны и утверждены планы действий персонала в чрезвычайных ... (стихийных бедствиях, пожарах и других), включающие взаимодействие с местными органами ..., участвующими в спасательных работах.

20. Определите название трассы передвижения туриста по описанию .

Заранее спланированная трасса передвижения туриста в течение определенного времени с целью предоставления ему предусмотренных программой услуг.

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. ... мотивации, ... путешествиях.

2. ... страну, ... дохода.

3. Путешествия в пределах страны лиц, постоянно проживающих в этой стране.

4. Это познавательная и просветительская функция.

5. Подготовительный.

6. ...основными, ... дополнительной.

7. ... санитарно- гигиеническими , ... правилами.

8. - предварительно намеченный путь туристского похода (экскурсии, путешествия), характеризующийся определенным порядком перемещения туристов по географическим точкам.

9. Руководителю, туристов /клиентов/.

10. ... представление, ... маршрута.

11. Длительная задержка вылета может привести к отказу туристов от полета. Руководителю группы следует сообщить об этом своей турфирме, а у дежурного по авиавокзалу или диспетчера по транзиту поставить на авиабилетах отметку следующего содержания: «Невылет по метеоусловиям, места сданы, пересчет без удержания». Эта запись с указанием числа и времени заверяется подписью должностного лица и печатью.

12. ... гигиеническими, ... правилами.

13. Да.

14. ... страхового, ... наступления.

15. Для обеспечения безопасности похода.

16. ... жизни, здоровья, ... ситуациях.

17.... жизни, здоровья, ... ситуациях.

18. туристом.

19. ... ситуациях, ... управления.

20. Маршрут.

Критерии оценки знаний и умений студентов

Отлично – студент владеет знаниями МДК в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает мдк; самостоятельно в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать учебный материал, выделять в нем главное, устанавливать причинно- следственные связи; четко формулирует ответы, решает ситуационные задачи; увязывает теоретические аспекты мдк с практическими задачами организации турагентской деятельности.

Хорошо – студент владеет знаниями мдк почти в полном объеме программы /имеются пробелы знаний в некоторых, особенно сложных разделах/; самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать легкие и средней тяжести ситуационные задачи.

«Удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент способен решать лишь наиболее легкие задачи, владеет только обязательным минимумом методов исследований.

«Неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Критерии оценки знаний студентов

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МДК 02.01

№1

1. Понятие, цели, задачи, виды туристской деятельности.
2. Обеспечение безопасности на автомобильном транспорте, составные части безопасности.
3. Составьте алгоритм действий организатора туризма в случае неоказания туристских услуг в связи с форс-мажором.

№2

1. Основные правила организации туристских поездок, экскурсионных маршрутов.
2. Обеспечение сохранности багажа туристов. Опасные вещества и предметы в багаже.
3. Составление алгоритмов действий в ЧС во время туристического маршрута

№3

1. Специфика требований к организации различных категорий сложности туристских поездок, спортивно-туристских походов.
2. Обеспечение безопасности туристов при перевозке железнодорожным транспортом: правила поведения туристов на станционной территории и в поезде.
3. Составление алгоритма действий в ЧС во время путешествия в другой стране.

№4

1. Формы обслуживания клиентов в рамках туристской деятельности, классификация, характеристика.
2. Обеспечение безопасности туристов при перевозке авиатранспортом: досмотр пассажиров, правила провоза багажа, ручной клади, медицинских препаратов.
3. Составление алгоритмов действий в ЧС во время туристского маршрута.

№5

1. Основные правила перевозки пассажиров при перевозке морским и речным транспортом.
2. Список контактных телефонов на случай чрезвычайной ситуации. Доверенное лицо.
3. Составьте алгоритм действий организатора туризма в случае неоказания туристских услуг в связи с форс-мажором.

№6

1. Основные требования к информации для потребителя туристских услуг.
2. Организация туристского маршрута: анализ факторов, характерных для маршрута; уточнение программы маршрута; оформление документов, регламентирующих обслуживание туристов; инструктаж туристов.
3. Разработка плана мероприятий по устранению последствий некачественных услуг, оказанных в процессе организации туристской поездки.

№7

1. Безопасность туристов: биологические факторы риска, характеристика, мероприятия по его снижению.
2. Основные правила перевозки пассажиров при перевозке морским и речным видом транспорта. Система мер по повышению безопасности при пользовании данными видами транспорта.
3. Составьте памятку для туриста «Перечень документов, необходимых в путешествии».

№8

1. Основные правила организации туристских поездок, спортивно-туристических походов.
2. Характеристика основных типов туристов в зависимости от степени активности и стиля жизни.
3. Составьте памятку для туриста «Как уберечься от отравлений во время туристских путешествий»

№9

1. Организация туристского маршрута. Учет социально-демографических особенностей туристской группы при составлении и организации маршрута.
2. Система безопасности туризма в РФ; понятие, контрольно- надзорная деятельность государства по обеспечению безопасности туристов.
3. Составьте памятку для туриста «Безопасность во время вождения автомобиля»

№10

1. Факторы риска в туризме: травмоопасность, характеристика факторов и мероприятия по снижению ее.
2. Виды туристских и экскурсионных услуг. Услуги туроператора во въездном, выездном и внутреннем туризме.
3. Составьте памятку для туриста «Требования к ручной клади в самолете»

№11

1. Правила проведения инструктажа туристской группы при организации туристской поездки, экскурсии и туристского похода.
2. Обеспечение безопасности туристов при перевозке автомобильным транспортом.
3. Турист, не удовлетворенный условиями путешествия, по возвращении домой обратился с иском заявлением в суд. Имеет ли он на это право, ведь существуют промежуточные инстанции, защищающие права туристов? Каков оптимальный порядок прохождения жалобы, независимо от ее содержания?

№12

1. Правила и инструкции по технике безопасности при организации туристской поездки, экскурсии и туристского похода.
2. Требования к проектированию услуги «Туристское путешествие»
3. Составление алгоритмов действий в ЧС во время туристского маршрута.

№13

1. Правила поведения туристов при посещении различных достопримечательностей.
2. Сотрудничество туристской фирмы с региональным управлением МЧС, ГИБДД, местными органами спасения на водах, учреждениями здравоохранения, гидрометеорологической службой.
3. Как грамотно вести себя в случае заражения за границей инфекционным заболеванием?

№14

1. Должностная инструкция руководителя туристской группы. Права и обязанности руководителя тургруппы.
2. Культурные традиции в различных странах и безопасность туристов.
3. Составьте перечень документов для туристского похода с разным уровнем сложности

№15

1. Требования к обеспечению безопасности туристов - детей при перевозке автомобильным транспортом.
2. Обязанности членов туристской группы во время путешествия.
3. Составить отчет руководителя туристской группы о прохождении маршрута.

№16

1. Химические факторы риска в туризме: классификация, мероприятия по предупреждению факторов риска.
2. Требования, предъявляемые к руководителю туристской группы.
3. Проанализируйте следующую ситуацию и ответьте на вопросы. Турист оплачивает страховку в офисе туристской фирмы. Должен ли он в случае наступления страхового события предъявлять претензии за неполученную или полученную в ненадлежащем объеме помощь по страховке туристскому предприятию? Несет ли турфирма солидарную ответственность в этом случае?

№17

1. Правила оказания первой медицинской помощи, в том числе при организации туристских поездок, связанных с повышенной опасностью для жизни и здоровья туриста.
2. Виды туристских и экскурсионных услуг. Услуги турагента во въездном, выездном и внутреннем туризме.
3. При регистрации группы на горнолыжный маршрут в аэропорту выясняется, что несколько туристов взяли с собой лыжи, причем вес их багажа без лыж составляет 20 кг, т. е. равен норме бесплатной перевозки. Дежурная по регистрации говорит о необходимости дополнительной платы за провоз лыж. Туристы платить не хотят. Какие действия предпринимает руководитель туристской группы?

№18

1. Страхование и медицинское обеспечение путешествий. Виды страхования в сфере туризма.
2. Проектирование услуги «Туристский поход»
3. В аэропорту туристов не встретили. Туристы волнуются. Какие действия предпринимает руководитель туристской группы?

№19

1. Особенности обеспечения безопасности туристов на маршрутах повышенной опасности.
2. Этапы выполнения туристского маршрута. Обход маршрута: уточнение трассы, остановок, хронометрирование маршрута.
3. Составьте памятку для туриста «Требования к ручной клади в самолете»

№20

1. Должностная инструкция руководителя туристской группы.
2. Особенности обеспечения безопасности туристов на маршрутах повышенной опасности
3. Составьте памятку «Документы, необходимые в путешествии»

№21

1. ГОСТ 50644- 2009 «Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов», структура и содержание.
2. Понятие туристский маршрут, виды и их содержание.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов на борту самолета»

№22

1. Приемы контроля качества предоставляемых туристу услуг. Стандарты качества туристского и гостиничного обслуживания.
2. Факторы возникновения экстремальных ситуаций в походе.
3. Составьте памятку «Защита от инфекционных и вирусных заболеваний».

№23

1. Маршрутная документация: технологические документы маршрута, похода, экскурсии, документы о реализации туристского маршрута, документы об обслуживании группы туристов на маршруте, отчетные документы.
2. Специфические факторы риска, виды, характеристика и мероприятия по их снижению.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов в отеле»

№24

1. Послемаршрутное оформление документов. Правила составления отчетов по итогам туристской поездки.
2. Психологические факторы риска, понятие, виды. меры по снижению.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов во время землетрясения и стихийных бедствий»

№25

1. Ответственность руководителя и участников туристско – спортивных походов.
2. Воздействие окружающей среды, виды и характеристика факторов, предупреждение вредных воздействий данного фактора.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов на борту самолета»

№26

1. Обязанности и права руководителя участников экскурсии.
2. Пожаробезопасность как фактор риска в туризме; биологические факторы. предупреждение вредных воздействий данного фактора.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов в Лаосе»

№27

1. Психофизиологические факторы риска в туризме и опасные излучения. Предупреждение вредных воздействий данных факторов.
2. Обеспечение безопасности туристов при перевозке железнодорожным транспортом, виды железнодорожных маршрутов; опасности, которые могут возникнуть при путешествии.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов в Великобритании»

№28

1. Химические факторы риска в туризме, повышенная запыленность и загазованность. Предупреждение вредных воздействий данного факторов.
2. Документы, необходимые туристам в путешествии.
3. Составьте памятку «Правила поведения туристов в Египте»

№29

1. Специфические факторы риска. Контроль безопасности обслуживания туристов.
2. Туристские рекреационные и спортивные походы: понятие, классификация по целям, способам передвижения, на основе продолжительности похода.
3. Составьте памятку для туристов «Безопасность во время прогулок в городе»

№30

1. Туристская индустрия, понятие, классификация и характеристика.
2. Проведение туристского маршрута. Движение группы по маршруту.
3. Составьте памятку для туристов «Защита от вирусных и инфекционных заболеваний»

Критерии оценки знаний и умений студентов

Отлично – студент владеет знаниями МДК в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает мдк; самостоятельно в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать учебный материал, выделять в нем главное, устанавливать причинно- следственные связи; четко формулирует ответы, решает ситуационные задачи; увязывает теоретические аспекты мдк с практическими задачами организации турагентской деятельности.

Хорошо – студент владеет знаниями мдк почти в полном объеме программы /имеются пробелы знаний в некоторых, особенно сложных разделах/; самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать легкие и средней тяжести ситуационные задачи.

«Удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов

допускаются ошибки по существу вопросов. Студент способен решать лишь наиболее легкие задачи, владеет только обязательным минимумом методов исследований.

«Неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Критерии оценки знаний студентов

