

Образовательное учреждение профсоюзов  
 высшего образования  
 «Академия труда и социальных отношений»  
 Курганский филиал

Кафедра математики и прикладной информатики



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Санитарно-эпидемиологический контроль»

Направление подготовки : 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль « Гостиничная деятельность»

Форма обучения: заочная

Цикл дисциплин: Б1.В.ДВ.14,1

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 / 72

Вид учебной работы	Часы	Курс					V
<b>Аудиторные занятия (всего), в том числе:</b>	8						8
Лекции	2						2
Лабораторные работы							
Практические занятия:	6						6
Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)							
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	25%						25%
<b>Самостоятельная работа (всего), в том числе:</b>	60						60
Курсовая работа: (КР)							
Курсовой проект: (КП)							
Контрольная работа							
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</b>	Зач 4						Зач 4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	2/72						2/72

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015/2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана  
в связи с изменением ФРОС ВО  
43.03.03 "Гостиничное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 21 » сентября 2016г.  
Заведующий кафедрой

Маш / Косович С.В.

Рабочая программа утверждена на 2016/2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена  
и утверждена на 2016-2017 учебный год  
в связи с изменением объема  
рабочей программы

Протокол заседания кафедры № 2 от « 08 » сентября 2016г.  
Заведующий кафедрой

Косович С.В. / С.В. Косович

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год со следующими изменениями:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению «Гостиничное дело»;
- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Гостиничная деятельность»

Рабочую программу разработал:  
доцент кафедры МиПИ

 / Аристова Т.Л./

Программа утверждена на заседании кафедры МиПИ  
Протокол № 6 от «21» сентября 2016г.

Заведующий кафедрой: к.ф-м.н., доцент  /Косовских С.В./

## **Цели и задачи изучения дисциплины**

### ***Цель дисциплины:***

- является изучение требований санитарного законодательства к организации и функционированию предприятий гостиничного и ресторанного сервиса, принципов проведения санитарно-эпидемиологического контроля в процессе обеспечения потребителей качественными и безопасными продуктом гостиничной или (и) ресторанной деятельности.

### ***Задачи дисциплины:***

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- ознакомление с основами санитарного законодательства РФ, действующими законами и постановлениями, порядком юридической ответственности за их нарушение;

- изучение санитарных требований, предъявляемых к организации предприятий гостиничного и ресторанного сервиса с целью обеспечения сохранения санитарно-гигиенической безопасности на всех этапах полного жизненного цикла;

- усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию гостиниц и ресторанов;

- изучение порядка проведения санитарно-эпидемиологического контроля в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.

### ***Место дисциплины в ООП ВО: Б1.В.ДВ.14.1***

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологический контроль» относится к дисциплинам по выбору студентов вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность». Она изучается на 5 курсе бакалавриата и содержательно-методически связана с дисциплинами учебного плана бакалавров профилей: «Гостиничная деятельность», «Ресторанная деятельность». Дисциплина логически связана и продолжает такие дисциплины учебного плана бакалавров направления

43.03.03 «Гостиничное дело»: технология гостиничной деятельности, управление качеством в гостиничном и ресторанном бизнесе..

### ***Требования к результатам освоения дисциплины***

В совокупности с другими дисциплинами базовой части профессионального цикла ФГОС ВО дисциплина по выбору «Санитарно-эпидемиологический контроль» обеспечивает выработку научного мировоззренческого и методологического инструментария для формирования следующих компетенций бакалавра: ОК – 9, ОПК-3:

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- готовностью применять нормативно – правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3)

В результате освоения дисциплины студент должен:

#### ***Знать:***

- нормативно-правовую санитарного законодательства РФ;
- основные санитарные требования к деятельности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию организаций с целью обеспечения противоэпидемической безопасности.

#### ***Уметь:***

- проводить текущий санитарно-эпидемиологический контроль в организациях гостиничной и ресторанной индустрии,
- осуществлять контроль выполнения санитарных требований к персоналу, оборудованию и функционированию организаций.

#### ***Владеть:***

- методами проведения оценки и анализа санитарно-эпидемиологического гигиенического состояния окружающей внешней среды в организациях гостиничной и сервисной деятельности.

#### 4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

##### 1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
<b>ОК-9</b>	- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию организаций с целью обеспечения противоэпидемической безопасности.
<b>ОПК-3</b>	- нормативно-правовую санитарного законодательства РФ; основные санитарные требования к деятельности организаций гостиничного и ресторанного бизнеса.

##### 2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
<b>ОК-9</b>	- осуществлять контроль выполнения санитарных требований к персоналу, оборудованию и функционированию организаций.
<b>ОПК-3</b>	- проводить текущий санитарно-эпидемиологический контроль в организациях гостиничной и ресторанной индустрии.

##### 3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
<b>ОК-9</b>	- принципами научной объективности, способностью рассматривать вопросы санитарно-гигиенической безопасности.
<b>ОПК-3</b>	- методами проведения оценки и анализа санитарно-эпидемиологического гигиенического состояния окружающей внешней среды в организациях гостиничной и сервисной деятельности.

#### 5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела	Наименование раздела, темы	Количество	Компетенции	

темы дисциплины	дисциплины	часов	профессиональные		общее количество компетенций
			ПК-2	ПК-10	
P1	Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.	12	+	+	0,33
P2	Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.	8	+	+	0,22
P3	Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса	12	+	+	0,33
P4	Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	12	+	+	0,33
P5	Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	12	+	+	0,33
P6	Методы санитарно-эпидемиологического контроля.	16	+	+	0,44
Итого:		72			2

## 6 Тематическое планирование

### 6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр	Наименование раздела, темы	Количество часов по видам учебных занятий
------	----------------------------	---

раздела, темы дисциплины	дисциплины	лекции	практические занятия	самостоятельная работа
P1	<b>Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.</b>	0,5	1	10,5
P2	<b>Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.</b>	0,5	1	6,5
P3	<b>Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</b>	0,25	1	10,5
P4	<b>Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</b>	0,25	1	11
P5	<b>Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</b>	0,25	1	10,5
P6	<b>Методы санитарно-эпидемиологического контроля.</b>	0,25	1	15
	Итого	2	6	64

## 6.2 Содержание лекционных занятий

### **Раздел 1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.**

Предмет, цель и содержание дисциплины. Понятие санитарно-эпидемиологической службы (СЭС). Роль СЭС в социальной экологии и профилактике. Принципы, задачи и функции деятельности учреждений государственной СЭС. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации гостиничного и ресторанного сервиса..

### **Раздел 2. Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.**



Санитарные требования к организациям гостиничного и ресторанного сервиса, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Санитарные требования к территории. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. Санитарный режим.

### **Раздел 3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.**

Организация контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил организации гостиничной и ресторанной деятельности. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к предприятиям гостиничного сервиса.

### **Раздел 4. Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.**

Понятие санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Факторы окружающей среды, оказывающие влияние на здоровье потребителя продукта гостиничного и ресторанного сервиса. Основные направления первичной профилактики и роль СЭС в их реализации. Здоровые условия жизни. Безопасное и рациональное питание. Здоровые условия труда. Чистота атмосферного воздуха и почвы. Безопасность водоснабжения. Здоровые условия быта. Здоровые условия развития детей.

### **Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.**

Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики инфекционных заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка персонала. Личные медицинские книжки.

Заболевания, препятствующие работе в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Санитарная одежда и правила пользования ею.

## **Раздел 6. Методы санитарно–эпидемиологического контроля.**

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Санитарно-эпидемиологическое обследование. Санитарно-эпидемиологическое исследование. Санитарно-эпидемиологическое испытание. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

### **6.3 Содержание практических занятий**

#### **Раздел 1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.**

Предмет, цель и содержание дисциплины. Понятие санитарно-эпидемиологической службы (СЭС). Роль СЭС в социальной экологии и профилактике. Принципы, задачи и функции деятельности учреждений государственной СЭС. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации гостиничного и ресторанного сервиса.

#### **Раздел 2. Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.**

Санитарные требования к организациям гостиничного и ресторанного сервиса, их содержание (Санитарно-эпидемиологические правила СП). Санитарные требования к территории. Санитарные требования к помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Виды и способы уборки. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению, освещению.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. Санитарный режим.

#### **Раздел 3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.**

Организация контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил организации гостиничной и ресторанной деятельности.

Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к предприятиям гостиничного сервиса.

#### **Раздел 4. Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.**

Понятие санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Факторы окружающей среды, оказывающие влияние на здоровье потребителя продукта гостиничного и ресторанного сервиса. Основные направления первичной профилактики и роль СЭС в их реализации. Здоровые условия жизни. Безопасное и рациональное питание. Здоровые условия труда. Чистота атмосферного воздуха и почвы. Безопасность водоснабжения. Здоровые условия быта. Здоровые условия развития детей.

#### **Раздел 5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.**

Личная гигиена персонала. Значение личной гигиены для профилактики инфекционных заболеваний. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка персонала. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в организациях гостиничного и ресторанного сервиса. Санитарная одежда и правила пользования ею.

#### **Раздел 6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля.**

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Санитарно-эпидемиологическое обследование. Санитарно-эпидемиологическое исследование. Санитарно-эпидемиологическое испытание. Санитарно-эпидемиологическая оценка.

#### **6.4 Содержание самостоятельной работы студентов**

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудовые часы	Виды контроля СРС
С1	Подготовка к аудиторным занятиям	С2.Р1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль. С2.Р2 Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса. С2.Р3. Организация производственного контроля за	0,83/30	опрос коллоквиум

		<p>соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2. Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля.</p>		
С2	Реферирование литературы по темам, вынесенным на самостоятельную проработку,	<p>С3.Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С3.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	0,56/20	защита проекта

С3	Работа с лекционным материалом, поиск и обзор электронных источников информации	<p>С2.Р1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.</p> <p>С2.Р2 Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2. Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля</p>	0,29/10,5	опрос реферат
С4	Подготовка к зачету	<p>С2.Р1. Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.</p> <p>С2.Р2 Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2. Р4. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса</p> <p>С2.Р5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.</p> <p>С2.Р6. Методы санитарно-эпидемиологического контроля</p>	0,11/4	зачет

	Итого		1,77/64	
--	-------	--	---------	--

## **7 Фонд оценочных средств**

### **7.1 Оценочные средства**

#### **Примерная тематика рефератов**

1. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства.
2. Окружающая среда и факторы ее загрязнения.
3. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания.
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания.
6. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.
7. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
8. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям гостиничного сервиса.
9. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям ресторанного сервиса.
10. Пищевые отравления и их профилактика.

#### **Примерная тематика научно-исследовательских работ студентов**

1. Организация санитарно-эпидемиологического контроля в организациях гостиничного и ресторанного сервиса в г.Кургане.
2. Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий гостиничного сервиса.
3. Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий ресторанного сервиса.
4. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

### **7.2 Контрольные оценивающие средства**

#### **Вопросы к зачету**

1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический контроль.
2. Полномочия сотрудников санитарно-эпидемиологических служб.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.
4. Основные принципы деятельности государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
5. Санитарно-эпидемиологическое нормирование.

6. Контроль соблюдения санитарного законодательства.
7. Основные задачи федеральной целевой программы "Национальная система химической и биологической безопасности Российской Федерации».
8. Государственные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, определяемые Законом Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
9. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
10. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции и отоплению предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
11. Санитарно-гигиенические требования к освещению, шуму и вибрации предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
12. Требования к складским помещениям предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
13. Требования к производственным помещениям предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
14. Требования к служебно-бытовым и техническим помещениям предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
15. Гигиенические требования к отделке помещений предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
16. Требования к уборке территории и помещений предприятий гостиничного и ресторанного сервиса.
17. Производственный контроль санитарного состояния предприятий гостиничного и ресторанного сервиса и личная гигиена персонала.
18. Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы.
19. Санитарно-эпидемиологическая оценка кулинарной продукции.
20. Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов питания.
21. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.
22. Законодательство РФ об основных мерах профилактики инфекционных заболеваний.
23. Защита прав потребителей в системе санитарно-эпидемиологической работы.
24. Основные направления деятельности СЭС по санитарной охране территории Российской Федерации.

## 8 Образовательные технологии

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия в интерактивной форме)
P1	Санитарное законодательство РФ. Санитарно-эпидемиологический контроль.	Круглый стол	0,25
P2	Санитарные требования к организации и функционированию организаций гостиничного и ресторанного сервиса.	Работа в группах малого состава	0,25
P3	Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организациях гостиничного и ресторанного сервиса	Мини-конференция, открытый микрофон	0,25
P4	Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	Защита проектов	1
P5	Санитарно-гигиенические требования к персоналу в организациях гостиничного и ресторанного сервиса.	Деловая игра	1
P6	Методы санитарно-эпидемиологического контроля.	Метод моделирования конкретных ситуаций	0,25
Итого:			2
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			25%



## **9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **9.1 Основная литература**

1. Быстров, С.А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) [Текст]: учеб. пособие. - М.: Форум, 2013.- 400 с.: ил.- (Высшее образование: Бакалавриат).
2. Гусятникова, Д.Е. Защита прав туриста [Текст]: пособие/ Д.Е. Гусятникова, С.А. Зиновьева. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2012.- 178 с.
3. Косолапов, А.Б. Управление рисками в туристском бизнесе [Текст]: учеб. пособие. - М.: КноРус, 2014.- 286 с.: ил.- (Бакалавриат).
4. Осипова, О.Я. Транспортное обслуживание в туризме [Текст]: учебник. - 6-е изд., перераб. - М.: Академия, 2012.- 400 с.: ил.- (Высш. профессиональное образование. Бакалавриат).
5. Стригунова, Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса [Текст]: учеб. пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КноРус, 2014.- 228 с.- (Бакалавриат).
6. Стригунова, Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса [Текст]: учеб. пособие. - М.: КноРус, 2012.- 198 с.

### **9.2 Дополнительная литература**

1. Баженова С.А. Рекреационные ресурсы России и Турции. Часть III. Анализ санаторно-курортных и досуговых ресурсов Турции и Краснодарского края России // Труд и социальные отношения. - 2013. - №8.- С.103-114.
2. Голомолзин Е. Чудеса в большом решетте // Турбизнес. - 2013. - №15.- С.21-23.
3. Кусков, А.С. Туристское ресурсоведение [Текст]: учеб. пособие. - М.: Академия, 2008.- 208 с.: ил.- (Высш. профессиональное образование).
4. Матюхина, Ю.А. Организация туристской индустрии [Текст]: учеб. пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.- 299 с.: ил.- (ПРОФИль).
5. Старовойтенко, О.А. Теория туризма [Текст]: моногр. - М.; Воронеж: МОДЭК, 2012.- 799 с.: ил.- (Культура и туризм).

## **10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Мультимедийный проектор, интерактивная доска.