

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ**

**Методические указания**

**по выполнению контрольной работы**

для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»  
заочной формы обучения

Красноярск 2018

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Л.В. Багузова

Методические указания к КР рассмотрены на заседании кафедры  
« 27 » июня 2018г., протокол № 10

Зав. кафедрой:

\_\_\_\_\_ Ю.Ю. Сулова

## **Методические указания по выполнению контрольных заданий**

Контрольная работа выполняется индивидуально каждым студентом в виде ответов на два теоретических вопроса и решения задачи. Задания составлены в десяти вариантах. Выбор номера варианта соответствует последней цифре в номере зачетной книжки студента (при номере, оканчивающемся на 0, студент выполняет вариант №10).

Контрольная работа должна быть представлена в компьютерном исполнении и выполнена в стандартном текстовом редакторе (допускается рукописный вариант). Для оформления текста используются стандартные нелинованные листы бумаги А4. Текст печатается, с одной стороны. Размер шрифта 14 (Times New Roman), текст печатается через 1,5 интервала. Размеры полей: левое – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, правое – 20 мм.

Объем работы 12 – 15 страниц. Обязательны ссылки на использованные источники и нумерация страниц.

### **Варианты контрольных работ**

Первый вариант

1. Законодательные акты по обслуживанию иностранцев
2. Документы на обслуживание иностранных туристов.

Второй вариант

1. Характеристики иностранных гостей
2. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.

Третий вариант

1. Вклад гостиниц в формирование положительного имиджа России на мировом рынке индустрии гостеприимства
2. Нормативные документы для обслуживания гостей

Четвертый вариант

1. Особенности и состав гостиничного продукта
2. Регистрация иностранных граждан на территории России

Пятый вариант

1. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
2. Визовая поддержка для групп туристов

Шестой вариант

1. Виды зарубежного туризма.
2. Роль современных информационных технологий в развитии гостиничного бизнеса

Седьмой вариант

1. Региональный аспект развития международного туризма в Российской Федерации
2. Роль рекламы в информационной поддержке продвижения гостиничного товара на рынок

Восьмой вариант

### 3. Особенности индустрии туризма в РФ

1. Коммуникационные технологии для создания имиджа гостиничного предприятия

2. Безопасность гостиничной услуги

Девятый вариант

1. Проблемы правового регулирования туристской деятельности

2. Технология общения с иностранным гостем

Десятый вариант

1. Тенденции развития иностранного туризма

2. Национальные традиции гостеприимства

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется, если работа выполнена в полном объеме, с подробными пояснениями, сделаны полные аргументированные выводы, аккуратно оформлена;

- оценка «хорошо» выставляется, если работа выполнена в полном объеме, даны недостаточно полные объяснения, сделаны выводы;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студентом выполнено не менее 50% задания;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не справился с заданием (выполнено менее 50% задания), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, а также работа выполнена не самостоятельно.

### Список использованных источников

#### Основная литература

1 Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация 9степень) «бакалавр»)/ С.А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2017. – 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=858884>

2 Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие /

Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

**Дополнительная литература**

4 Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=232724>