

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.06.2026 14:16:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e609

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена  
на заседании кафедры

27.11.2025 г.  
протокол № 10  
Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4  
Председатель (подпись) Карх Д.А.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Туристские ресурсы региона
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Туризм
Форма обучения	заочная
Год набора	2026

Разработана:  
Доцент, к.п.н.  
Радыгина Е.Г.

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>3</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>9</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>9</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>10</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)
---------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины – состоит в изучении студентами развития Урала как особого природного, социокультурного, исторического и экономического региона России, освоение методов изучения и использования в туристских целях природы, истории, памятников культуры региона; приобретении компетенций, необходимых для формирования туров и развития внутреннего туризма в регионе.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 3						
Экзамен, Контрольная работа	180	20	8	12	151	5

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-2 Способен проектировать объекты туристской деятельности	ИД-1.ПК-2 Знать: методы и технологии проектирования объектов туристской деятельности;
	ИД-2.ПК-2 Уметь: оценивать эффективность планирования по различным направлениям проекта, рассчитывает качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта
	ИД-3.ПК-2 Иметь навыки: формирования идеи проекта, организации проектной деятельности

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов
------	-------

	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		171					
Тема 1.	Введение в дисциплину. Урал как особый природный регион. Административное деление Урала (ПК-2)	31	2		2	27	
Тема 2.	Основные природные комплексы Урала их экологическое и культурное значение. Животный и растительный мир Урала (ПК-2)	50	2		4	44	
Тема 3.	Народы Урала. Особенности истории и современное расселение (ПК-2)	40	2		2	36	
Тема 4.	Культурно-исторические объекты Уральского региона (ПК-2)	50	2		4	44	

### 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-4	Опрос	20 вопросов для устного опроса	5 баллов
Темы 2-4	Тест	10 тестовых вопросов	5 баллов
Темы 1-4	Практическое задание	Решение ситуационной задачи	5 баллов
Темы 1-4	Контрольная работа (приложение 6)	Содержит теоретический вопрос и практическое задание	зачтено
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
3 семестр (Эк)	Экзаменационные билеты	В билете два теоретических задания	5 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Урал как особый природный регион. Административное деление Урала (ПК-2) введение в дисциплину</p>
<p>Тема 2. Основные природные комплексы Урала их экологическое и культурное значение. Животный и растительный мир Урала (ПК-2) Горный Урал. Геологические объекты Урала. Граница Европа-Азия как географический, культурный и исторический феномен. Особо охраняемые природные территории и их туристский потенциал. Туристские кластеры Урала.</p>
<p>Тема 3. Народы Урала. Особенности истории и современное расселение (ПК-2) Коренные народы Урала: манси, башкиры, татары, удмурты, ханты, мари и другие. Особенности культуры, туристский потенциал.</p>
<p>Тема 4. Культурно-исторические объекты Уральского региона (ПК-2) Урал в каменном веке. Поход дружины Ермака и разгром Сибирского ханства. Причины и особенности массовой русской колонизации на Урале. Создание крупной горнозаводской промышленности в XVIII столетии. Культура Урала XVIII в. Основание первых крупных металлургических заводов. Династия заводчиков Демидовых. Роль В. Н. Татищева и В. И. де Генина в создании системы государственного управления горнозаводской промышленностью Урала. Система горнозаводского образования на заводах Урала. Школы при монастырях и первая на Урале духовная семинария. Урал в XIX столетии. Культура Урала XIX – начала XX вв. Изучение Урала научными экспедициями. Развитие архитектуры на Урале. Свято-Троицкий собор Верхотурского кремля как выдающийся памятник церковного зодчества. Особенности архитектурного облика уральских горных заводов. Архитектурное Невьянская иконописная школа. Подносный промысел в Нижнем Тагиле. Урал в XX веке.</p>

### 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Основные природные комплексы Урала их экологическое и культурное значение. Животный и растительный мир Урала (ПК-2) Выступление с докладами и презентациями природных объектов Урала.</p>
<p>Тема 3. Народы Урала. Особенности истории и современное расселение (ПК-2) Выступление с докладами и презентациями культурных объектов Урала.</p>
<p>Тема 4. Культурно-исторические объекты Уральского региона (ПК-2) Доклады о культурно-исторических объектах Уральского региона. Туристические маршруты по Свердловской области.</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Основные природные комплексы Урала их экологическое и культурное значение. Животный и растительный мир Урала (ПК-2)

Изучение литературных источников.

Подготовка докладов и презентаций.

Разработка вопросов для викторины.

Тема 3. Народы Урала. Особенности истории и современное расселение (ПК-2)

Изучение литературных источников.

Подготовка докладов и презентаций.

Разработка вопросов для викторины.

Тема 4. Культурно-исторические объекты Уральского региона (ПК-2)

Изучение литературных источников.

Подготовка докладов и презентаций.

Разработка вопросов для викторины.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрена

7.4. Электронное портфолио обучающегося

размещаются контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Аникудимова Е.А., Белый Е.М., Восколович Н.А., Киселева О.В., Лапочкина С.В., Львова Е.Н., Мызрова К.А., Пиньковецкая Ю.С., Рожкова Е.В., Романова И.Б., Белый Е.М. Внутренний туризм [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 240 – Режим доступа: <https://book.ru/book/949495>

### **Дополнительная литература:**

2. Овчаров А. О. Туристический комплекс России: тенденции, риски, перспективы [Электронный ресурс]: Монография. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 280 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/978142>

3. Баранов А.С., Бисько И. А. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 383 – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/product/1841707>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017.  
Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Master PDF Editor. Договор № 2610/2020/340-223 от 27.10.2020, Акт № 1/28/10 от 28.10.2020.  
Срок действия лицензии - без ограничения срока.

**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

**Центр развития туризма Свердловской области**

<http://crt.gotoural.com>

**Ураловед — портал знатоков и любителей Урала**

<https://uraloved.ru>

**Наш Урал - электронный путеводитель по Уралу**

<https://nashural.ru>

**11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Роль природных факторов в развитии туризма.
2. Комплексное физико-географическое районирование Урала
3. Фауна Урала.
4. Флора Урала.
5. ООПТ Челябинской области
6. ООПТ Республики Башкортостан.
7. ООПТ Пермского края.
8. ООПТ Тюменской области.
9. ООПТ Оренбургского края.
10. ООПТ Свердловской области.
11. Изучение природы Урала в XVIII – XIX вв.
12. Памятники природы Свердловской области.
13. Основные формы и типы рельефа Урала.
14. Месторождения драгоценных камней в Уральском регионе.
15. Месторождения цветных камней в Уральском регионе.
16. Природные комплексы Свердловской области.
17. Природные факторы в развитии туризма Уральского региона.
18. Археологические памятники неолита и энеолита.
19. Памятники культуры эпохи бронзы.
20. Археологические культуры лесостепного Зауралья.
21. Продвижение русского населения на Урал и в Зауралье в XV-XVI вв.
22. Сибирский поход Ермака.
23. Хозяйственное освоение Урала в XVII в.
24. Социально-политическое развитие Урала в XVII в.
25. Промышленное освоение Урала в XVII в.
26. Культура и быт населения Урала в XVII-XVIII вв
27. Экономическое развитие на Урале в первой половине XIX в.
28. Образование и наука на Урале в XVIII в.
29. Социально-политическое и хозяйственное освоение Урала в XVIII.
30. Образование, культура и быт населения Урала в XIX в.
31. Быт и культурные преобразования на Урале в 1920-е — 1930-е гг.
32. «Опорный край державы»: 1941-1945 гг.
33. Развитие региона в 1965-1980 гг.
34. Культурная жизнь региона в период перестройки.

**7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену**

ПК-2	Способен проектировать объекты туристской деятельности
------	--------------------------------------------------------

**Закрытые вопросы**

- 1. Какой из следующих объектов является природным туристическим ресурсом региона?**
  - Музей
  - Национальный парк
  - Гостиница
  - Ресторан
- 2. Какой вид туризма наиболее распространен в горных регионах?**
  - Культурный туризм
  - Экотуризм
  - Приключенческий туризм
  - Кулинарный туризм
- 3. Какой из следующих факторов не влияет на развитие туристических ресурсов региона?**
  - Инфраструктура
  - Климат
  - Политическая стабильность
  - Количество музеев
- 4. Какой из перечисленных ресурсов может привлечь туристов в исторические регионы?**
  - Современные торговые центры
  - Археологические раскопки
  - Спортивные мероприятия
  - Природные заповедники
- 5. Какой из следующих видов туризма связан с изучением местной культуры и традиций?**
  - Экстремальный туризм
  - Этнотуризм
  - Пляжный туризм
  - Деловой туризм

### **Открытые вопросы**

- 1. Какие природные ресурсы региона могут быть использованы для развития экотуризма?**
1. Какое значение имеет культурное наследие для туристической привлекательности региона
2. Какие меры могут быть предприняты для устойчивого развития туристических ресурсов?
3. Какие составляющие инфраструктуры влияют на развитие туристических ресурсов региона?
4. Какие современные тренды в туризме могут повлиять на туристические ресурсы региона?

**Приложение 6  
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ  
на заседании кафедры туристического  
бизнеса и гостеприимства

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**по дисциплине  
Туристские ресурсы региона**

Студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу, которая состоит из двух частей. Первая часть предполагает теоретическое изучение вопроса, во второй части необходимо выполнить практическое задание.

В заключении студент должен сделать самостоятельные выводы по результатам проведенной работы.

#### *Теоретическое задание*

Изучить туристские объекты региона, составить перечень и охарактеризовать объекты одной группы (темы, направления и т.п.).

Примеры групп:

- ~ Объекты минералогического туризма
- ~ Объекты культурно-познавательного туризма
- ~ Объекты исторического значения
- ~ Природные и экологические объекты
- ~ Объекты экстремального туризма
- ~ Объекты сельского туризма
- ~ И другие

#### *Практическое задание*

Составить проект туристского продукта, включающий изученные объекты.

Тема работы может быть изменена или уточнена только при согласовании с преподавателем.

Для выполнения теоретического задания необходимо воспользоваться источниками литературы (учебники, научные издания, периодическая печать), нормативными и правовыми документами.

Для выполнения практического задания необходимо использовать источники Интернет и периодические издания. Практическая часть контрольной работы выполняется на примере конкретных организаций сферы туризма и требует самостоятельных исследований студента.

Не следует дословно переписывать текст источников. Приводя цитаты, цифровые данные необходимо указывать источники, в которых они были приведены. Для более полного раскрытия вопроса возможно использование графического материала, таблиц, рисунков.

Контрольная работа выполняется на листах формата А4 объемом *не более 10 листов*. Работа выполняется в печатном виде.

В конце работы приводится перечень *фактически* использованных источников.

Выполненная работа отправляется на проверку. Студенты, у которых контрольная работа соответствует всем требованиям, допускаются к собеседованию, которое проводится перед экзаменом во время сессии. Контрольную работу с пометкой «не зачтено» следует исправить с учетом сделанных замечаний и сдать повторно вместе с незачтенной работой и

рецензией.

В случае затруднений при написании контрольной работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : сборник / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. <http://znanium.com/go.php?id=415315>
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. 11экз.
3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. <http://znanium.com/go.php?id=512140>
4. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства" / Н. В. Щеникова. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 296 с. <http://znanium.com/go.php?id=469955>
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] : сборник / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 208 с. 5экз.
6. Кузнецов, И. Н. Деловой этикет [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 348 с. <http://znanium.com/go.php?id=461190>
7. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. С. Скобкин. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 496 с. <http://znanium.com/go.php?id=468869>
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] : сборник / А. И. Титюник [и др.] ; под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 816 с. <http://znanium.com/go.php?id=430422>
9. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. С. Скобкин . - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с. <http://znanium.com/go.php?id=391984>

10. Сюткина, О. А. Непридуманная история советской кухни [Текст] : научно-популярная литература / Ольга Сюткина, Павел Сюткин. - Москва : АСТ, 2013. - 287 с. 3экз.
11. Сырников, М. Настоящие русские праздники [Текст] : издания для досуга / Максим Сырников. - Москва : ЭКСМО, 2012. - 311 с. 2экз.
12. Чекалова, Е. Л. Мировая кухня [Текст] : кулинарные хиты со всего света из наших продуктов / Елена Чекалова, Гелия Делеринс при участии Леонида Парфенова. - Москва : Астрель, 2012. - 303 с. 2экз.
13. Кузнецов, И. Н. Деловой этикет [Текст] : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. - Москва : ИНФРА -М, 2011. - 347 с. 52экз.
14. Сырников, М. Настоящая русская еда [Текст] : издания для досуга / Максим Сырников. - Москва : ЭКСМО, 2011. - 318 с. 1экз.
15. Линецкий, А. Ф. Международные экономические отношения: вопросы этикета и протокола [Текст] : [учебное пособие] / А. Ф. Линецкий ; Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Издательство АМБ, 2010. - 377 с. 15экз.
16. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : нормативный документ / [А. И. Тютюнник [и др.]; под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 815 с. 10экз.
17. Михалькевич, Г. Н. Протокол и этикет международного общения [Текст] : учебное пособие для студентов вузов по специальностям "Международные отношения", "Международное право", "Международная журналистика" / Г. Н. Михалькевич ; Белорус. гос. ун-т, Фак. междунар. отношений. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИВШ, 2009. - 258 с. 1экз.

### Дополнительная литература

1. Баранова, А. Ю. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : монография / А. Ю. Баранова. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 142 с. <http://znanium.com/go.php?id=426252>
2. Баранова, А. Ю. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства : монография / А. Ю. Баранова. - Москва : ИНФРА-М, 2011. - 142 с. <http://znanium.com/go.php?id=227909>
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] : нормативный документ / [А. И. Тютюнник [и др.]; под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооперации. - Москва : Дашков и К°, 2008. - 816 с. 10экз.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь [Текст] : для общественного питания / [сост. Л. Е. Голунова]. - Изд. 3-е. - Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2008. - 210 с. 1экз.
5. Управление индустрией туризма. Лучший опыт деятельности национальных организаций и агентств по туризму [Текст] :

- производственно-практическое издание / Дж. Джон Леннон [и др.]; пер. с англ. [Ю. Г. Суровцева]. - Москва : Группа ИДТ, 2008. - 271 с. 2экз.
6. Линецкий, А. Ф. Международный этикет и протокол [Текст] : [монография] / А. Ф. Линецкий; [науч. ред. А. А. Мальцев] ; Урал. гос. экон. ун-т, Европ.-Азиат. ин-т упр. и предпринимательства. - Екатеринбург : АМБ, 2008. - 318 с. 1экз.
  7. Усов, В. В. Русская кухня. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. В. Усов. - Москва : Академия, 2008. - 415 с. 6экз.
  8. Гостиничное и ресторанное дело, туризм [Текст] : сборник нормативных документов / [сост. Ю. Ф. Волков]. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. - 635 с. 15экз.
  9. Мировая кулинария. Лучшие блюда [Текст] : справочное издание / [авт.-сост. С. Колошова]. - Москва : Эксмо, 2007. - 319 с. 1экз.
  10. Ситникова, О. В. Ресторан и кафе с нуля [Текст] : производственно-практическое издание / Ольга Ситникова. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2007. - 192 с. 5экз.
  11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь [Текст] : для общественного питания / [сост. Л. Е. Голунова]. - Изд. 3-е. - Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2006. - 210 с. 5экз.
  12. Фукуока, Я. Суши! [Текст] : 55 традиц. и новых рецептов нигири, нори-маки, тираси и прочих блюд / Ясуко Фукуока ; [пер. с англ. А. Гарькавого]. - Москва : Гранд, 2005. - 96 с. 1экз.
  13. Рецепты мировой кухни: русская кухня, европейская кухня, восточная кухня, кухня стран Америки, кухня Австралии [Текст] : производственно-практическое издание / авт.-сост. Н. А. Передерей. - Москва : Вече, 2004. - 239 с. 1экз.
  14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] : нормативный документ / [сост.: Л. Е. Горбунова]. - Санкт-Петербург : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 424 с. 4экз.
  15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь [Текст] : для предприятий обществ. питания / сост. Л. Е. Голунова. - Санкт-Петербург : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 210 с. 8экз.
  16. Михалькевич, Г. Н. Этикет международного общения [Текст] : учебное пособие / Г. Н. Михалькевич. - Минск : Книжный Дом, 2004. - 271 с. 20экз.
  17. Тарасов, А. Г. Международные основы этикета и протокола [Текст] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Мировая экономика" / А. Г. Тарасов, А. Ф. Линецкий; [науч. ред. А. А. Мальцев] ; М-во образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т, Акад. упр. и предпринимательства. - Екатеринбург : Издательство УрГЭУ, 2004. - 221 с. 29экз.
  18. Чудновский, А. Д. Управление индустрией туризма [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, В. С. Сенин;

- Гос. ун-т упр., Ин-т туризма и развития рынка ; Гос. ун-т упр., Ин-т туризма и развития рынка. - Москва : КНОРУС, 2004. - 437 с. 73экз.
19. Китайская, корейская, японская кухня [Текст] : производственно-практическое издание / [сост. И. А. Сокол]. - Москва : АСТ: Фолио, 2003. - 495 с. 1экз.
  20. Кулинарные традиции мира [Текст] : энциклопедия / [М. Альбедиль [и др.]; кураторы проекта: Мария Аксенова, Игорь Кошелев; ведущий ред. т. Елена Ананьева; ведущий науч. ред. т. Лев Минц. - Москва : Аванта+, 2003. - 431 с. 1экз.
  21. Лучшие рецепты итальянской кухни [Текст] : перевод с итальянского. - Москва : Мир книги, 2003. - 127 с. 1экз.
  22. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] : переводное издание / С. и Л. Зигель [и др.; пер. с нем. Ю. О. Бема; худож. И. А. Озеров; консультант изд. на рус. яз. Д. В. Шкилев]. - Москва : Центрполиграф, 2003. - 288 с. 5экз.
  23. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий обществ. питания всех форм собственности / [сост. Е. В. Данилевская]. - Москва : Гамма Пресс, 2003. - 831 с. 1экз.
  24. Японская кухня [Текст] : [перевод с английского]. - [Москва] : Ниола 21-й век, 2003. - 80 с. 1экз.
  25. Похлебкин, В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства: Все рецепты В. В. Похлебкина [Текст] : энциклопедия / В. В. Похлебкин; Худож. И. А. Озеров. - Москва : Центрполиграф, 2003. - 975 с. 1экз.
  26. Сбитнева, Е. М. Японская кухня у вас дома [Текст] : издания для досуга / Е. Сбитнева. - Москва : РИПОЛ КЛАССИК, 2003. - 191 с. 1экз.
  27. Шпелер, М. Традиционная еврейская кухня [Текст] : производственно-практическое издание / Марлена Шпелер; под ред. раввина Йосефа Херсонского; [пер. Е. Зайцевой]. - Москва : Эксмо, 2003. - 255 с. 1экз.
  28. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий [Текст] : Для предприятий обществ. питания всех форм собственности / Сост. Е. В. Данилевская. - Москва : Гамма Пресс, 2002. - 831 с. 10экз.
  29. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие для студентов специальности "Коммер. деятельность" вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 798 с. 202экз.
  30. Эскофье, О. Французская кухня [Текст] : Эксклюзив. рецепты от "короля поваров и повара королей" / О. Эскофье; пер. с англ.: А. Новикова и др. - Москва : РИПОЛ КЛАССИК, 2002. - 820 с. 1экз.
  31. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания [Текст] : учебное пособие / В. И. Богушева. - Ростов-на-Дону : ФЕНИКС, 2001. - 440 с. 3экз.
  32. Мирзоян, А. П. Мир этикета [Текст] : энциклопедия / А. Мирзоян. - Екатеринбург : Урал ЛТД, 2001. - 405 с. 11экз.

33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] : нормативный документ. - [Санкт-Петербург] : [Профи-информ], [2000]. - 424 с. 1экз.
34. Ковалев, Н. И. Русская кухня [Текст] : учебное пособие для вузов / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева ; Отрасл. центр повышения квалификации Мин. торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая литература, 2000. - 520 с. 16экз.
35. Хенсс, Р. Кулинарное путешествие. Азия [Текст] : 100 рецептов с эксклюзивными фотографиями Вольфганга и Кристель Файлер / Р. Хенсс, К. Мюллер-Урбан. - [Москва] : Ниола 21-й век, 2000. - 189 с. 1экз.
36. Бурло, В. Д. Французская кухня для вас [Текст] : производственно-практическое издание / В. Д. Бурло, Н. А. Рыбкина. - Минск : Брильянт, 1997. - 474 с. 1экз.
37. Похлебкин, В. В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов [Текст] : поваренная книга / В. В. Похлебкин. - Москва : Центрполиграф, 1996. - 638 с. 1экз.
38. Дубцов, Г. Г. Производство национальных хлебных изделий [Текст] : производственно-практическое издание / Г. Г. Дубцов. - Москва : Агропромиздат, 1991. - 141 с. 4экз.
39. То, К. Современная тайская кухня [Текст] : производственно-практическое издание / Критакара То, Амрананд Пимсай; пер. с англ. С. В. Кожина. - Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 48 с. 4экз.
40. Титюнник, А. И. Советская национальная и зарубежная кухня [Текст] : учебное пособие для средних профессионально-технических училищ / А. И. Титюнник, Ю. М. Новоженев. - Изд. 2-е. - Москва : Высшая школа, 1981. - 479 с. 11экз.
41. Титюнник, А. И. Советская национальная и зарубежная кухня [Текст] : учебное пособие для средних профессионально-технических училищ / А. И. Титюнник, Ю. М. Новоженев. - Москва : Высшая школа, 1977. - 383 с. 11экз.