

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор



Т.А. Хагуров

подпись

«25» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.21 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ И КАЧЕСТВО
ПРОДУКЦИИ (РАБОТЫ) СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ
КОМПЛЕКСАХ**

Направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостинично-ресторанная деятельность</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>

Краснодар 2022

Рабочая программа дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки

Программу составил(и):

Ленкова М.И., канд. экон. наук, доцент

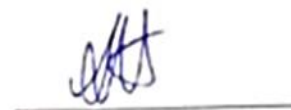


Рабочая программа утверждена на заседании кафедры международного туризма туризма и менеджмента протокол №11 от «20» мая 2022 г. Заведующий кафедрой Беликов М.Ю.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса

Протокол № 5 «23» мая 2022 г.
Председатель УМК ИГГТиС Филобок А.А.



Рецензенты:

1. Миненкова В.В. канд.м географ. наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»
2. Колайко И.В. Генеральный директор АНО «Центр экспертизы, качества и дополнительного образования «КУРОРТ-КОНСАЛТИНГ»

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» – формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий предоставления услуг питания в организациях различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

1.2 Задачи дисциплины

1.2 Задачи дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

- изучить процесс технического регулирования продукции (работы) службы питания;
- рассмотреть нормативную документацию предприятий общественного питания;
- изучить техническую документацию в общественном питании;
- овладеть процессом управления качеством, используя научные основы управления качеством продукции;
- рассмотреть вопросы качества продукции (работы) и факторы его формирующие;
- рассмотреть процессы производственного контроля качества продукции (работы) общественного питания;
- овладеть подходами в установлении последовательности процедур контроля правильности проведения технологического процесса;
- изучить процессы соблюдения критериев качества и безопасности услуг общественного питания.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» базируется на изучении дисциплин «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Технологии предоставления услуг питания», «Организация деятельности предприятий питания», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», а также Производственной и преддипломной практики, ГИА.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	<p>Знает Содержание отечественных, международных стандартов качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: Анализировать и сравнивать международные и отечественные стандарты, регулирующие качество оказываемых услуг предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеет: Навыками разработки услуг предприятия гостеприимства и общественного питания с учетом отечественных и международных стандартов качества (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице.

Виды работ	Всего часов	Форма обучения
		очная
		3 семестр (часы)
Контактная работа, в том числе:	78,3	78,3
Аудиторные занятия (всего):	61,2	61,2
занятия лекционного типа	28	28
практические занятия	28	28
семинарские занятия	-	-
Иная контактная работа:	-	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	0,2
Самостоятельная работа, в том числе:	46,8	46,8
Реферат/эссе (подготовка)	18	18
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям)	18	18
Подготовка к текущему контролю	10,8	10,8
Контроль:		
Общая трудоемкость	час.	108
	в том числе контактная работа	78,3
	зач. ед	3

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 3 семестре 2 курсе очная форма обучения

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1.	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	18,0	4	4	10
2.	Управление качеством: отечественные и международные стандарты качества сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	18,0	4	4	10
3.	Техническая документация в общественном питании	16,0	4	4	8
4.	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	16,0	4	4	8
5.	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	18,0	6	6	6
6.	Качество и безопасность услуг общественного питания.	16,8	6	6	4,8
<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>		102,8	28	28	46,8
Контроль самостоятельной работы (КСР)		5			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2			
Общая трудоемкость по дисциплине		108			

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

2.3 Содержание разделов (тем) дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1.	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	Принципы технического регулирования продукции (работы) службы питания. Основная нормативная документация. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия.	Р
2.	Управление качеством: отечественные и международные	Качество как объект управления. Процессы управления качеством. Функции и субъекты управления качеством. Отечественные и международные стандарты качества сфере гостеприимства и общественного	У,Р

	стандарты качества сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы). Организация контроля производства и качества продуктов. Структура контрольных органов. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки.	
3.	Техническая документация в общественном питании	Технологические нормативы. Порядок разработки технических условий. Порядок разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.	У,Р
4.	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	Качество продукции: понятийно-терминологический аппарат в области качества. Свойства и показатели качества продукции, их характеристика. Методы определения показателей качества продукции. Формирование качества продукции.	У,Р
5.	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях. Органолептический анализ качества продукции. Терминология, методика и порядок проведения органолептической оценки качества. Лабораторный контроль: физико-химические методы контроля качества кулинарной продукции.	У,Р
6.	Качество и безопасность услуг общественного питания.	Понятие услуг, особенности и классификация услуг общественного питания. Показатели качества и безопасности услуг общественного питания. Методы и методики оценки качества услуг общественного питания. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания. Особенности обеспечения качества услуг общественного питания.	У,Р

2.3.2 Занятия семинарского типа (практические / семинарские занятия/ лабораторные работы)

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий	1. Принципы технического регулирования. 2. Основная нормативная документация. 3. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия.	У,Р,ПЗ

	общественного питания		
2.	Управление качеством: отечественные и международные стандарты качества сферы гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Качество как объект управления. 2. Процессы управления качеством. 3. Функции и субъекты управления качеством. 4. Организация контроля производства и качества продуктов. 5. Структура контрольных органов. 6. Методы управления качеством. 7. Совершенствование систем управления качеством. 8. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. 9. Отечественные и международные стандарты качества сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) 	У,Р,ПЗ
3.	Техническая документация в общественном питании	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические нормативы. 2. Порядок разработки технических условий. 3. Порядок разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия. 	У,Р,ПЗ
4.	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Качество продукции: понятийно-терминологический 2. аппарат в области качества. 3. Свойства и показатели качества продукции, их характеристика. 4. Методы определения показателей качества продукции. 5. Формирование качества продукции. 	У,Р,ПЗ
5.	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях. 2. Органолептический анализ качества продукции. 3. Терминология, методика и порядок проведения органолептической оценки качества. 4. Лабораторный контроль: физико-химические 5. технологического процесса. методы контроля качества кулинарной продукции. 	Р,ПЗ
6.	Качество и безопасность услуг общественного питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие услуг, особенности и классификация услуг общественного питания. 2. Показатели качества и безопасности услуг общественного питания. 3. Методы и методики оценки качества услуг общественного питания. 4. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания. 5. Особенности обеспечения качества услуг общественного питания. 	У,Р,ПЗ

Примечание: У – устный опрос, дискуссия, ПЗ – практическое задание

2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (проектов): не предусмотрено

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1.	Самостоятельное изучение вопросов по теме, подготовка рефератов: Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
2.	Самостоятельное изучение вопросов по теме, подготовка рефератов: Управление качеством: отечественные и международные стандарты качества сферы гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
3.	Самостоятельное изучение вопросов по теме, подготовка рефератов: Техническая документация в общественном питании	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
4.	Самостоятельное изучение вопросов по теме, подготовка рефератов: Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
5.	Самостоятельное изучение вопросов по теме, подготовка рефератов: Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
6.	Самостоятельное изучение вопросов по теме, подготовка рефератов: Качество и безопасность услуг общественного питания.	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины (модуля)

В процессе преподавания дисциплины применяются следующие виды образовательных технологий:

- традиционные (информационная лекция, практическое занятие);
- проблемного обучения (проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума, занятие на основе кейс-метода;
- проектного обучения (исследовательский проект, информационный проект);
- интерактивные (лекции «обратной связи» – лекция-провокация (изложение материала с заранее запланированными ошибками), лекция-беседа, лекция-дискуссия; семинары-дискуссии);
- информационно-коммуникационные (лекция-визуализация; практическое занятие в форме презентации – представление результатов проектной деятельности с использованием специализированных программных средств).

Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются способы активизации познавательных процессов – интерактивные лекции, активные методы обучения и выполнения контрольных работ, презентация и защита их с помощью программных продуктов Microsoft Office (Power Point), других графических редакторов.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Технологии предоставления услуг питания».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме тестовых заданий, доклада-презентации по проблемным вопросам, практических заданий и **промежуточной аттестации** в форме вопросов и заданий к экзамену.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора (в соответствии с п. 1.4)	Результаты обучения (в соответствии с п. 1.4)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и	Знает Содержание отечественных, международных	У,Р,ПЗ	Вопрос к зачету

	<p>международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>	<p>стандартов качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Умеет: Анализировать и сравнивать международные и отечественные стандарты, регулирующие качество оказываемых услуг предприятий гостеприимства и общественного питания Владеет: Навыками разработки услуг предприятия гостеприимства и общественного питания с учетом отечественных и международных стандартов качества (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>		
--	--	---	--	--

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов и заданий

Практическая работа № 1

Вопросы для обсуждения

- 1 Качество как объект управления.
- 2 Процессы управления качеством.
- 3 Функции и субъекты управления качеством.
- 4 Организация контроля производства и качества продуктов.
- 5 Структура контрольных органов.
- 6 Методы управления качеством.
- 7 Совершенствование систем управления качеством.
- 8 Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки.

Задание № 1.

Изучить основные источники по вопросам технического регулирования с целью обсуждения основных аспектов закона «О техническом регулировании». Подготовить доклады на темы, предложенные преподавателем.

Задание № 2.

Изучить порядок (правила, условия) разработки технических регламентов на основе закона «О техническом регулировании» и др. нормативно-правовых документов. Составить таблицу с характеристикой этапов разработки технических регламентов, стандартов и других нормативных документов.

Задание № 3.

Изучить технические регламенты (на выбор из таблицы по предыдущему заданию). Подготовить письменный отчет о проделанной работе и составить список изученных ТР с их основными характеристиками.

Задание № 4

При выполнении данного задания необходимо провести маркетинговые исследования с целью выявления того, какие ТР (общие или специальные) и в каком количестве разработаны, на какую продукцию и кем в большинстве случаев они разработаны. Также надо изучить недостатки или преимущества данных ТР.

При выполнении должны быть использованы разные источники: периодические издания, Интернет-сайты, Базы данных «Консультант +», «Гарант-Сервис» и т.д. Выполненное задание представить в виде отчета в произвольной форме, используя таблицы, диаграммы, графики и т.д.

Реферат

Примеры рефератов:

1. Гармонизация нормативных документов. Актуальность гармонизация стандартов в РФ.
2. Порядок разработки технических регламентов и национальных стандартов. Характеристика стандартов разных видов.
3. Общенаучные и специфические методы стандартизации.
4. Условия применения международных и региональных стандартов в отечественной практике.
5. Значение принятия Закона «О техническом регулировании» для предпринимательства.
6. Общее и различия стандартов организации и технических условий на продукцию.
7. Основы разработки технико-технологических карт для предприятий общественного питания.

....

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен/зачет)

Примерные перечень вопросов к зачету

- 1 Принципы технического регулирования.
- 2 Основная нормативная документация.
- 3 Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятия.
- 4 Качество как объект управления.
- 5 Процессы управления качеством.
- 6 Функции и субъекты управления качеством.
- 7 Организация контроля производства и качества продуктов.
- 8 Структура контрольных органов.
- 9 Методы управления качеством.
- 10 Совершенствование систем управления качеством.
- 11 Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки.
- 12 Технологические нормативы.
- 13 Порядок разработки технических условий.
- 14 Порядок разработки технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.
- 15 Качество продукции: понятийно-терминологический аппарат в области качества.
- 16 Свойства и показатели качества продукции, их характеристика.
- 17 Методы определения показателей качества продукции.
- 18 Формирование качества продукции.
- 19 Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях.
- 20 Органолептический анализ качества продукции.

- 21 Терминология, методика и порядок проведения органолептической оценки качества.
- 22 Лабораторный контроль: физико-химические методы контроля качества кулинарной продукции.
- 23 Понятие услуг, особенности и классификация услуг общественного питания.
- 24 Показатели качества и безопасности услуг общественного питания.
- 25 Методы и методики оценки качества услуг общественного питания.
- 26 Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.
- 27 Особенности обеспечения качества услуг общественного питания.

Критерии процедуры оценивания на зачете.

Зачет является формой контроля усвоения студентом учебной программы по дисциплине или ее части, выполнения практических, реферативных и других видов работ. Результат сдачи зачета по курсу должны оцениваться как итог деятельности студента в семестре, а именно – по посещаемости лекций, результатам работы на практических занятиях, выполнения самостоятельной работы. При этом допускается на очной форме обучения пропуск не более 20% занятий, с обязательной отработкой пропущенных семинаров. Студенты, у которых количество пропусков, превышает установленную норму, не выполнившие все виды работ и неудовлетворительно работавшие в течение семестра, проходят собеседование с преподавателем, который опрашивает студента на предмет выявления знания основных положений дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено»: студент владеет теоретическими знаниями по данному вопросу, допускает незначительные ошибки; умеет правильно объяснять материал, иллюстрируя его примерами.
- оценка «не зачтено»: материал не усвоен или усвоен частично, много грубых ошибок в определениях терминов, студент затрудняется привести примеры, иллюстрирующие содержание вопросов.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

Основная

1 Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013 (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

2 Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. СПб., 2012 [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1.

3 Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017 [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

4 Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Н., 2012 [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228955&sr=1.

Дополнительная

1 Милл, Р.К. Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник / Р.К. Милл. - 3-е изд. - Москва: Юнити-Дана, 2015 - 536 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01589-7. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538>

3 Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011 - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>

4 Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011 - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>

5 Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 18.04.2018 N 71-ФЗ). [КонсультантПлюс www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

5.2. Периодическая литература

1. Базы данных компании «Ист Вью» <http://dlib.eastview.com>
2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU <https://grebennikon.ru/>

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) <http://webofscience.com/>
2. Scopus <http://www.scopus.com/>
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley <https://onlinelibrary.wiley.com/>
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) <http://www.elibrary.ru/>

6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru>
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) <https://rusneb.ru/>
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <https://www.prilib.ru/>
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда <https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action>
10. Springer Journals <https://link.springer.com/>
11. Nature Journals <https://www.nature.com/siteindex/index.html>
12. Springer Nature Protocols and Methods <https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols>
13. Springer Materials <http://materials.springer.com/>
14. zbMath <https://zbmath.org/>
15. Nano Database <https://nano.nature.com/>
16. Springer eBooks: <https://link.springer.com/>
17. "Лекториум ТВ" <http://www.lektorium.tv/>
18. Университетская информационная система РОССИЯ <http://uisrussia.msu.ru>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

1. Американская патентная база данных <http://www.uspto.gov/patft/>
2. Полные тексты канадских диссертаций <http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/>
3. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://www.minobrnauki.gov.ru/>;
5. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru/>;
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" <http://window.edu.ru/>;
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/> .
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
9. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" <https://pushkininstitute.ru/>;
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" <http://gramota.ru/>;
11. Служба тематических толковых словарей <http://www.glossary.ru/>;
12. Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>;
13. Образовательный портал "Учеба" <http://www.uceba.com/>;
14. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--plai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения <http://moodle.kubsu.ru>
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций <http://mschool.kubsu.ru/>
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий <http://mschool.kubsu.ru/>;
4. Электронный архив документов КубГУ <http://docspace.kubsu.ru/>

5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" <http://icdau.kubsu.ru/>

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное овладение знаниями по дисциплине предполагает постоянную и кропотливую самостоятельную работу студентов на лекциях, семинарах, при подготовке к контрольным работам и т.д. Под самостоятельной работой следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности студентов, как в учебной аудитории, так и вне ее, в контакте с преподавателем и в его отсутствии.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, практических и семинарских занятиях (аудиторная самостоятельная работа).

2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д. (аудиторная самостоятельная работа).

3. В библиотеке, дома, в общежитии, на кафедре при выполнении студентом учебных и творческих задач (внеаудиторная самостоятельная работа).

Формы самостоятельной работы студента по освоению дисциплины:

1. Усвоение текущего учебного материала;

2. Работа с конспектами лекций;

3. Самостоятельное изучение материала;

4. Изучение специальной литературы;

5. Подготовка к зачету/экзамену.

Важнейшей работой, которую студент проводит при подготовке к семинарским занятиям, является изучение нормативных документов (законов, стандартов). Самостоятельная работа имеет своей целью дать целостное, а не фрагментарное, знакомство студента с важнейшими для курса «Стандартизация и сертификация в туристской индустрии» законами и стандартами.

Работа с нормативными документами и литературой – важнейший метод обучения, включающий ряд приемов самостоятельной работы:

1. Конспектирование – краткое изложение, краткая запись прочитанного. Конспект – эффективное средство закрепления в памяти прочитанного текста, дисциплинирующее и развивающее мышление студента, побуждающее глубоко осмыслить прочитанное и найти важное, существенное, выразить его в сжатых и точных фразах.

2. Составление плана – разбивание прочитанного самостоятельные по смыслу фрагменты и грамотное наименование каждого фрагмента.

3. Тезисирование – краткое изложение основных мыслей, тезисов прочитанного.

4. Цитирование – дословная выдержка из текста с обязательным указанием выходных данных цитируемого издания: автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страница, пункт, абзац.

5. Аннотирование – краткая характеристика содержания, перечисление вопросов, рассматриваемых автором или авторами.

6. Рецензирование – написание краткого отзыва с выражением своего отношения к прочитанному тексту.

7. Составление справки – подборка сведений, имеющих статистический, биографический, библиографический, терминологический и прочий характер, полученных в результате поиска.

8. Составление формально-логической модели - словесно-схематическое изображение прочитанного материала.

9. Составление тематического тезауруса – составление упорядоченного комплекса базовых понятий по определенному разделу или теме.

10. Составление матрицы идей – подбор сравнительных характеристик однородных предметов, явлений в трудах различных авторов.

Критерии оценки самостоятельной работы:

– оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, изложил ответы, сформировал точные научные знания;

– оценка «хорошо» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, но полностью не раскрыл материал, не смог сформировать точные научные понятия;

– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент полностью не выполнил самостоятельную работу и не предоставил вовремя их на проверку;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

– оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно выполнил все задания по предлагаемым темам, логически изложил ответы, сформировал точные научные знания, оценка «зачтено» может быть выставлена, если студент выполнил работу объеме 70% и выше;

– оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

Методические рекомендации по проведению устного опроса

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки, на основе которых проводится устный опрос каждого студента. Также после изучения каждого раздела студенты для закрепления проеденного материала решают тесты и делают реферативные работы по дополнительным материалам курса.

Преподаватель заранее объявляет вопросы, которые будут рассматриваться на семинарском занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с материалом, используя предложенные преподавателем источники литературы и собственные информационные ресурсы. Студент при подготовке к семинару может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения. После окончания устного опроса студентам выставляются оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение работать с картографическим материалом, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов. Допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не умение работать с картографическим материалом.

Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен: научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен: определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки качества семинара-дискуссии:

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.

2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на семинарах – регулярно, редко, не ведут.

Методика выполнения реферативных работ

Реферат (от лат. *refereo* – докладываю, сообщаю, доношу, излагаю). Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы и других источников по определенной теме. Объем реферата 7–15 листов, время, отводимое на написание работы – от 1 недели до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 3) источников литературы (монографий, научных статей, учебников и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам.

Реферативная работа состоит из следующих частей:

- *введение;*
- *основная часть;*
- *заключение;*
- *список использованных источников;*
- *приложения.*

Во *введении* обосновывается актуальность выбранной темы исследования, характеризуется ее научное и практическое значение, формируются цели и задачи работы,

определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной литературы по исследуемой теме, интернет – источников.

Основное внимание в *основной части* должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора реферата на решение проблемы.

В *заключении* отражаются основные результаты выполненной работы, выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию.

В *приложении* помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.).

Критерии оценки рефератов:

Оценка **«отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка **«хорошо»** ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка **«не удовлетворительно»** ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7 Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И218	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 52 шт.; доска учебная; Система компьютеризированная отображения аудиовизуальной информации; проектор Sharp PG-D2500X; экран;	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 48 стульев;.; доска учебная; видеопроектор Optoma; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW /Cam/W7HB/15,6HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.
--	--	---

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование помещений для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205а	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 2 – компьютера Linovo ThinkCentre M53 Tiny в комплекте, ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/W7HB/15,6HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.

* согласно справке о материально-техническом обеспечении основной ОПОП ВО кафедры международного туризма и менеджмента, Института географии, геологии, туризма и сервиса, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность», 2021 г.