

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

«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.08 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С
ПОСТАВЩИКАМИ И ПАРТНЕРАМИ ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСА**

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 2023

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):

Корнева О. А., канд. техн. наук, доцент



Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 10 от 10 мая 2023 г.

Заведующий кафедрой


подпись

М. Ю. Беликов

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса «23» мая 2023 г. протокол № 5

Председатель УМК ИГГТиС


подпись

А. А. Филобок

Рецензенты:

1. Миненкова В.В. канд. географ. наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»
2. Лазарева О. Н. директор ООО «Ла-Тур»

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» - формирование системы знаний и навыков организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.

1.2 Задачи дисциплины

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации снабжения и складского хозяйства;
- изучение порядка организации продовольственного и материально-технического снабжения;
- формирование понимания об оценке эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса;
- рассмотреть виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса;
- рассмотреть принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы;
- изучить порядок организации и учета работы транспортных средств;
- овладение правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы навыки и знание основных технологий организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.

Изучение дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания».

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* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3. Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	Знает: - основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства; - порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения. Умеет: - организовать и учитывать работу транспортных средств. Владеет: - основными правилами заключения договоров и

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	видами договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать эффективность снабжения гостинично-ресторанного комплекса. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала

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 4 зачетные единицы (144 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице.

Виды работ	Всего часов	Форма обучения
		очная 7 семестр (часы)
Контактная работа, в том числе:	59,2	59,2
Аудиторные занятия (всего):	50	50
занятия лекционного типа	16	16
лабораторные занятия	-	-
практические занятия	34	34
семинарские занятия	-	-
Иная контактная работа:	9,2	9,2
Контроль самостоятельной работы (КСР)	9	9
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	0,2
Самостоятельная работа, в том числе:	84,8	84,8
Проработка учебного (теоретического) материала	40	40
Подготовка к текущему контролю	44,8	44,8
Контроль:	-	-
Подготовка к зачету	-	-
Общая трудоемкость	час.	144
	в том числе контактная работа	59,2
	зач. ед	4

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 7 семестре на 4 курсе очная форма обучения

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1.	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства	16	2	4	10
2.	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	16	2	4	10
3.	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса	16	2	4	10
4.	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса	18	2	6	10
5.	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	30	4	6	20
6.	Порядок организации и учета работы транспортных средств	18	2	6	10
7.	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала	20,8	1	4	14,8
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	134,8	16	34	84,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	9			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2			
	Подготовка к текущему контролю	-			
	Общая трудоемкость по дисциплине	144			

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.	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства. Задачи организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения.	У
2.	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения. Виды, источники и формы снабжения.	У, Л
3.	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса.	У
4.	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинич-	У

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
	партнерами гостинично-ресторанного комплекса	но-ресторанного комплекса. Порядок расчетов с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса. Порядок урегулирования графика поставок. Порядок урегулирования споров с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.	
5.	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	Характеристика складского хозяйства гостинично-ресторанного комплекса. Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров. Оснащение складской группы помещений. Весоизмерительное оборудование. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Тарное хозяйство: организация и принципы.	У
6.	Порядок организации и учета работы транспортных средств	Порядок организации и учета работы транспортных средств гостинично-ресторанного комплекса.	У
7.	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала	Правила профессионального этикета сотрудников отдела снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Принципы организации труда персонала отдела снабжения. Рабочее время: режим труда отдела снабжения.	У

Примечание: У - устный опрос, Л - лекция-дискуссия

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

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства. Задачи организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения.	ПЗ
2.	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения. Виды, источники и формы снабжения.	ПЗ
3.	Оценка эффективности снабжения гостинично-	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса.	ПЗ

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
	но-ресторанного комплекса		
4.	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса. Порядок расчетов с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса. Порядок урегулирования графика поставок. Порядок урегулирования споров с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.	ПЗ, С
5.	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	Характеристика складского хозяйства гостинично-ресторанного комплекса. Назначение и функции складского хозяйства. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров. Оснащение складской группы помещений. Весоизмерительное оборудование. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Тарное хозяйство: организация и принципы.	ПЗ, С
6.	Порядок организации и учета работы транспортных средств	Порядок организации и учета работы транспортных средств гостинично-ресторанного комплекса.	ПЗ
7.	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала	Правила профессионального этикета сотрудников отдела снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Принципы организации труда персонала отдела снабжения. Рабочее время: режим труда отдела снабжения.	ПЗ

Примечание: ПЗ - практическое задание, С – семинар-дискуссия

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.	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства	Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0176-4 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/222931 .
2.	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	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.	Оценка эффективности	1. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности:

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
	снабжения гостинично-ресторанного комплекса	теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2019. - 336 с. - (Бакалавр. Прикладной курс). - ISBN 978-5-534-08190-9. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://biblio-online.ru/bcode/432904 . 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=bookred&id=228955&sr=1 .
4.	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса	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.).
5.	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	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
6.	Порядок организации и учета работы транспортных средств	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.).
7.	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала	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.).

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 традиционные образовательные технологии (информационная лекция, устный опрос). Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются следующие интерактивные способы активизации познавательных

процессов - лекция-дискуссия, семинар-дискуссия.

Курс	Вид занятия (Л, С)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
			ЗФО
5	Л	лекция-дискуссия* 1. Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	2
<i>Итого:</i>			2

***Лекция-дискуссия** - один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса».

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 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	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	Знает: - основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства; - порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения. Умеет: - организовать и учитывать работу транспортных средств. Владеет: - основными правилами заключения договоров и видами договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.	У, ПЗ, С	Вопрос к зачету
	ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной	Знает: - принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы. Умеет: - оценивать эффективность	У, ПЗ, С	Вопрос к зачету

№ 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
	сферы	снабжения гостинично-ресторанного комплекса. Владеет: - правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала		

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

Примеры тем для проведения лекции-дискуссии.

Лекция-дискуссия № 1. Тема: «Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения»:

1. Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
2. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения.
3. Виды, источники и формы снабжения.

Пример вопросов для устного опроса к занятиям лекционного типа:

Лекция № 1. Тема «Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства»:

1. Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства.
2. Задачи организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
3. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения.

Пример материала для проверки знаний умений, навыков и опыта деятельности студента на занятиях семинарского типа:

Примеры заданий для выполнения практических заданий.

Тема практического задания №1: «Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса. Порядок расчетов с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса».

Студент должен выполнить задание, знать содержание и уметь объяснить использование нормативных документов, которыми руководствуется при его выполнении.

Практическое задание №2. Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.

1. Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
2. Порядок расчетов с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
3. Порядок урегулирования графика поставок.
4. Порядок урегулирования споров с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.

Форма представления: запись в тетради, устный ответ (возможно презентация), защита позиций своего сообщения.

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

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства.
2. Задачи организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
3. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения.
4. Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения.
5. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения.
6. Виды, источники и формы снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
7. Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
8. Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
9. Порядок расчетов с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
10. Порядок урегулирования графика поставок.
11. Порядок урегулирования споров с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
12. Характеристика складского хозяйства гостинично-ресторанного комплекса.
13. Назначение и функции складского хозяйства гостинично-ресторанного комплекса.
14. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
15. Оснащение складской группы помещений. Весоизмерительное оборудование.
16. Организация складских операций гостинично-ресторанного комплекса.
17. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.
18. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.
19. Тарное хозяйство: организация и принципы.
20. Порядок организации и учета работы транспортных средств гостинично-ресторанного комплекса.
21. Правила профессионального этикета сотрудников отдела снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
22. Принципы организации труда персонала отдела снабжения.
23. Рабочее время: режим труда персонала отдела снабжения.

Методические рекомендации для подготовки к зачету.

Для эффективной подготовки к зачету процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях и семинарах, но и с различными материалами, нормативными документами и информационными ресурсами. В качестве основных элементов учебного процесса выступают проблемно-ориентированные лекции с объяснением ключевых понятий в области связей с общественностью. Также на занятиях будут обсуждаться результаты отдельных рефератов. Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к зачету требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в сети Интернет. В разделе «Список рекомендуемой литературы» приведен список учебников, периодических изданий, нормативных документов и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

Критерии оценки ответа студента на зачете.

Зачет является формой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам зачета студенту выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится в форме устного опроса по вопросам изученных тем на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Студенту задается 1 вопрос из заранее установленного списка. На подготовку дается 20 минут. Эк-

заменатор может проставить зачет без опроса тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях.

Преподаватель принимает зачет только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат зачета объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе зачета студент использовал недопустимые дополнительные материалы, то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить «не зачтено».

При выставлении оценки учитывается знание фактического материала по программе, степень активности студента на семинарских занятиях, логику, структуру, стиль ответа; аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления, наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка «*зачтено*» ставится студентам, ответ которых свидетельствует о глубоком знании материала по программе курса, знании концептуально-понятийного аппарата курса, литературы по курсу, содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка «*не зачтено*» ставится студентам, имеющим существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившим принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшим ответа на вопрос.

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 зачете;

- 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 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.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

Основная

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-97760176-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/222931>.

2. 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.).

3. 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.

4. 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>.

5. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2019. - 336 с. - (Бакалавр. Прикладной курс). - ISBN 978-5-534-08190-9. - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432904>.

6. 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.

7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.

8. 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>.

Дополнительная

1. Никифорова Т.А. Оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев. - Оренбург : ОГУ, 2012. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>.

2. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова. - Воронеж: ВГУ, 2016. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>.

3. Тимофеев П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания. - М.: Лаборатория книги, 2012. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641>.

4. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>.

5. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. URL: <http://docs.cntd.ru/>

5.2 Периодическая литература

- 1 Российская туристская газета;
- 2 Журнал «Ресторановедъ» <http://restoranoved.ru/>.
- 3 Журнал «Ресторанный бизнес»;
- 4 Rata-news. Электронная газета Российского союза туриндустрии. Официальный сайт. URL: www.ratanews.ru.
- 5 Журнал «Современный отель». URL: <http://hotelexecutive.ru>.
- 6 Журнал «Турифо». Официальный сайт. URL: www.tourinfo.ru.
- 7 Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». URL: <http://hospitality.ru>.
- 8 Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы». URL: <http://www.tpnews.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://eJanbook.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.prlib.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.ucheba.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 реферата-презентации;
6. 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 внеш-

нему 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. И211	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели 24 стола, 24 стула; доска учебная; проектор ViewSonic PJD5134; экран; трибуна преподавательская; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G 500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/	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. И200	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели 20 столов, 40 стульев; доска учебная; проектор Mitsubishi XD500U; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G 500/nV410M/1G/DVD	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/W7HD/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.