Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Дальневосточный государственный университет путей сообщения" (ДВГУПС)

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

My-

Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

20.05.2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины Проектирование стандартов обслуживания в сервисе

для направления подготовки 43.04.01 Сервис

Составитель(и): канд.соц.наук, доцент, Курбанова Л.М.

Обсуждена на заседании кафедры: (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм

Протокол от 13.05.2025г. № 4

Обсуждена на заседании методической комиссии по родственным направлениям и специальностям: Протокол

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС
2026 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм
Протокол от2026 г. № Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент
Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС
2027 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм
Протокол от2027 г. № Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент
Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС
2029 5
2028 г.
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм Протокол от
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм Протокол от
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм Протокол от
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры (к802) Международные коммуникации, сервис и туризм Протокол от

Рабочая программа дисциплины Проектирование стандартов обслуживания в сервисе разработана в соответствии с ФГОС, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2015 № 518

Квалификация магистр

Форма обучения заочная

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Часов по учебному плану 180 Виды контроля на курсах:

в том числе: экзамены (курс) 1

контактная работа 12 контрольных работ 1 курс (1)

 самостоятельная работа
 159

 часов на контроль
 9

Распределение часов дисциплины по семестрам (курсам)

Курс	1		Ит	ого
Вид занятий	УП	РΠ	rii	010
Лекции	4	4	4	4
Практически	8	8	8	8
e				
В том числе	8		8	
инт.				
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная	12	12	12	12
работа				
Сам. работа	159	159	159	159
Часы на	9	9	9	9
контроль				
Итого	180	180	180	180

1. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1 Порядок разработки государственных стандартов. Этапы разработки стандарта. Разработка стандарта. Общие положения. Организация разработки стандарта. Разработка проекта стандарта (первой редакции). Разработка проекта стандарта (окончательной редакции) и представление его для принятия. Принятие и государственная регистрация стандарта. Издание стандарта, обновление, отмена стандарта, общие положения, разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандарта

	2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ					
Код дисциплины: Б1.О.05						
2.1	Требовані	ия к предварительной подготовке обучающегося:				
2.1.1	Философс	кие проблемы науки и техники				
2.2	2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как					
	предшест	вующее:				
2.2.1	Норматив	но-правовая база развития сервиса и туризма				
2.2.2	Разработка	и реализация проектов				

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Знать:

Этапы жизненного цикла проекта; этапы разработки и реализации проекта; методы разработки и управления проектами.

Уметь:

Разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы, основные направления работ; объяснить цели и сформулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта; управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

Владеть:

Методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.

ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса

Знать:

Содержание технологической концепции туристских организаций

Уметь:

Управлять процессом внедрения технологических новаций в деятельность туристских организаций

Владеть:

Навыками организации процесса внедрения программного обеспечения в сфере туризма

ОПК-3: Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в избранной профессиональной сфере

Знать:

Основы разработки и внедрения системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами

Уметь:

Оценивать качество оказания услуг в сфере туризма в соответствии со стандартами деятельности, с учетом мнения потребителей и других

Владеть:

Навыками внедрения системы управления качеством услуг в сфере туризма

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ Семестр Код Наименование разделов и тем /вид Компетен-Инте Часов Литература Примечание занятия занятия/ / Kypc ции ракт. Раздел 1. Лекции

	1			1			,
1.1	Порядок разработки государственных	1	0,5	УК-2 ОПК-	Л1.1 Л1.2	0	
	стандартов.Предприятие сервиса в			1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3.		
	системе рыночных отношений и				1 Л3.2		
	планирование производства				Э1 Э2 Э3		
	Механизм прогнозирования и						
	планирования на предприятиях сервиса						
	включает: принципы, определение						
	приоритетных целей, обеспечение						
	взаимосвязи между						
	показателями, учет факторов и						
	конъюнктуры развития рынка,						
	контроль за составлением						
	прогнозов и реализацией планов.						
	Классификация прогнозов, функции и						
	методы						
	прогнозирования. Планирование целей						
	предприятия. Виды планирования.						
	Методы						
	планирования. Методология контроля						
	расходования материальных средств на						
	предприятиях						
	общественного питания. /Лек/						
1.2	Этапы разработки стандарта.	1	0,5	УК-2 ОПК-	Л1.1	0	
	Разработка стандарта. Общие			1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3.		
	положения. Нормативная основа				1 ЛЗ.2		
	стандартов обслуживания на				Э1 Э2 Э3		
	предприятиях						
	общественного питания. Многообразие						
	организационных форм обслуживания						
	Государственное регулирование в						
	области предоставления услуг						
	общественного						
	питания. Нормативная и техническая						
	документация, регламентирующая						
	деятельность						
	предприятий общественного питания						
	различных типов и классов.						
	Классификацияпредприятий по						
	производственно-торговому признаку с						
	учетом выполнения функций по						
	приготовлению и реализации пищи.						
	Типы предприятий общественного						
	питания. Факторы,						
	влияющие на определение типа						
	предприятия. Специальные формы						
	организации питания. /Лек/			1			

1.3	Организация разработки стандарта.Профессиональные	1	0,5	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3.	0	
	стандарты, предъявляемые к			1 Olik-3	1 Л3.2		
	производственному,				91 92 93		
					91 92 93		
	обслуживающему и управленческому персоналу. Система сертификации						
	персонала						
	Профессиональные стандарты по						
	профессиям ресторанной индустрии						
	предназначены						
	для решения вопросов, связанных с						
	обеспечением эффективных систем						
	управления						
	персоналом и качества труда,						
	регулированием трудовых отношений в						
	организациях						
	независимо от форм собственности и						
	организационно-правовых форм						
	деятельности.						
	Описание профессиональных задач в						
	соответствии с профессиональными						
	стандартами с						
	учетом трудовых функций и уровней						
	квалификации. Система сертификации						
	производственного и обслуживающего						
	персонала. /Лек/						
.4	Разработка проекта стандарта (первой	1	0,5	УК-2 ОПК-	Л1.3Л2.1Л3.	0	
	редакции). Разработка проекта			1 ОПК-3	1 Л3.2		
	стандарта (окончательной редакции) и				Э1 Э2 Э3		
	представление его для						
	принятия. Характеристика и правила						
	составления меню, в зависимости от						
	типов и						
	видов обслуживания. Основные						
	правила сервировки и обслуживания						
	посетителей						
	Современные представления о меню.						
	Порядок расположения блюд в меню.						
	Виды						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе.						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню,						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания.						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания.						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка.						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка. Сервировка для завтрака. Сервировка						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка.						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка. Сервировка для завтрака. Сервировка						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка. Сервировка для завтрака. Сервировка для обеда или ланча.						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка. Сервировка для завтрака. Сервировка для обеда или ланча. Сервировка для ужина. Основные						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка. Сервировка для завтрака. Сервировка для ужина. Основные этапы качественного обслуживания						
	Виды меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и санитарная обработка столового белья, посуды, приборов и инвентаря. Банкетная сервировка. Сервировка для завтрака. Сервировка для обеда или ланча. Сервировка для ужина. Основные этапы качественного обслуживания посетителей.						

1.5 Произватрование дохода на продукцию общественного питания Валовой аколо предприятия общественного питания. Поттого проведения предприятия питания с ценко обоснования пробледь по обращения предприятия питания с ценко обоснования пробледь по объеснования прогноликах расчетов оприбледи. и расчетов финансового падав. Метогодогии путементи потребительского спровед в заработка другименти потребительского спровед в заработка другименти потребительского спровед в другименти потребительского спровед другименти потребительского спровед другименти потребительского спровед другименти потребительского станари другименти потребительственного питания (Сърго объементи потребительственного питания и услуги предприятия меспеченного питания (Сърго объементи потребительственного питания и социально-ориситированных предприятия меспеченного питания другименти потребительственного питания потребительственного питания другименти потребительственного питания другименти питания потребительственного питания другименти питания потребительственного питания другименти питания по потребительственного питания другименти другименти другименти др		1	1					
Валокой доход предприятия общественного питания протизорание и идераех производить и мощетов править питания с целью образования и дибаль. Роды и диагот финансовато плана. Методолизи пученая потребительского спроса Разработка архитектуры апакт. Лем 1.6. Притительный стандарта, Обловаетия потребительского спроса Разработка архитектуры апакт. Лем 1.6. Притительный стандарта. Издание стандарта, обловаетия, ответие и токущей стандарта, обловаетия стандарту, пересмогр стандарта, отмена стандарту, пересмогр стандарту, пересмогр стандарта, отмена стандарту, пересмогр стандарта, отмена стандарту, пересмогр стандарта, отмена стандарта (объемения) и долучения общественного питания (просмостия и произростия и мостром питания иместущей как форма прозвисителя и произрости и мостром питания (просмостия) и произрости и мостром питания объемения и произрости и мостром питания (произрости и мостром питания объемения и произрости и мостром питания и произрости и мостром питания объемения и произрости и мостром произрости и мостром произрости и мостром произрости и произрости и мостром произрости и мостром произрости и	1.5		1	0,5			0	
общественного интания. Прогновирование издержек прокавадства и обращения предприятия интания с целько образования прибыли. Ров. и защение произования дикуци, для обоснования прогнования, докуци, для обоснования прогнования, докуци, для обоснования прогнования, докуци, для обоснования прогнования, докуци, для обоснования прогнования потребительского спрока. Разработва даржитекуры вниет. Песе! 1.6 Привитие и государственная регентаризи станадарта, облего поизожения, разработая изменение, отмена станадарта, облего поизожения, разработая изменение, отмена станадарта, облего поизожения, разработая изменение к станадарту, пережону стан		общественного питания			1 ОПК-3			
Производства и обеденения итвения производства и обеденения предприятия итвения и докуда для обеспования прибалы, и расчетов прибали, и докудента предуктивния к таки, другу, перескотр стандарта, отмена стандарта, общено положения, разраболка изменения к стандарту, перескотр стандарта, отмена стандарта, бишке положения, разраболка изменения к стандарту, перескотр стандарта, отмена стандарта, бишке положения, предуктивния и продукти питания услуги предприятий местовы питания и социально-ориентированиях продукты питания и социально-ориентированиях предприятиях местовы питания в докоможней питания в докоможней питания в докоможней принама производства и пейстарным и мунима в предприятиях общественного питания. Диск Организация производства и пейстарным и мунима и предприятиях общественного питания. Диск Организация производства и пейстарным и мунима и методов обслуживания и предприятиях общественного питания. Организация производства и пейстарным и мунима и методов обслуживания по месту работы и учебы массления Организация питания по месту работы и учебы массления Организация питания по месту работы и учебы массления Организация и патания по месту работы и учебы массления Организация питания по месту работы и учебы массления Организация питания по месту работы и учебы массления Организация питания по месту работы и учебы массления Организация и патания по месту работы и учебы массления Организация питания по месту работы и учебы массления Организация и патания по месту работы и учебы массления Организация патания по месту работы и учебы массления Организация патания по месту работы и учебы массления Организация патания по месту работь и патания по месту работы		Валовой доход предприятия				Э1 Э2 Э3		
произволена и обращения предъзгования предправляя питания с пелью образования прибъли. Род. и и значение проглозования докода для обоснования проглозикх расчетов прибъли, и расчетов финансового плана. Методология виучения потребительского спроса. Разработка архитестрания стандарта. Изалине стандарта, обтовление, откъена стандарта, откъена продукты италиня и услуги предприятия массового питания Спрос в общественнося питания выстрана производства и остандава дописована, пикодънках учебных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания дописова и питания в нечебных учуска, откъена стандарта, откъена стандарта, откъена стандарта, откъена стандарта, откъена откъе		общественного питания.						
произволена и обращения предъзгования предправляя питания с пелью образования прибъли. Род. и и значение проглозования докода для обоснования проглозикх расчетов прибъли, и расчетов финансового плана. Методология виучения потребительского спроса. Разработка архитестрания стандарта. Изалине стандарта, обтовление, откъена стандарта, откъена продукты италиня и услуги предприятия массового питания Спрос в общественнося питания выстрана производства и остандава дописована, пикодънках учебных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания дописова и питания в нечебных учуска, откъена стандарта, откъена стандарта, откъена стандарта, откъена стандарта, откъена откъе		Прогнозирование издержек						
предприятия питания с целью образования прибали, и в значение прогнозирования докода для обосновние игро новым расчетов прибали, и ресчетов физикового пала. Метододогия изучения вотребительского спроса. Разработка архитектуры анкет. Лек/ 1.6. Приятие государственняя регистрации стандарти. Издание стандарта, обновенняе, отменя стандарта, обновенняе, отменя стандарта, обновенняе, отменя стандарта, обновенняе стандарта, обновенняе, отменя стандарта, обновенняе стандарта, обновенняе стандарта, обновенняе стандарта, обновенняе стандарта, обновенняе стандарта, обновенняе отменяе стандарта (отменяе) отменяе стандарта (отменяе) отменяе стандарта, обновенняе отменяе стандарта (отменяе) отменяе отмен								
образования прибали. Родь и значение прогионорамия докова для обоснования протигим расчетов прибали, и расчетов финансового плана. Методология кумучения потребительского спроса. Разработка архитектуры аныет. Лек 1.6 Принятие и государствения регистратия стандарта, обязовление, отмена стандарта, отмена стандарта, отмена стандарта, отмена стандарта, отмена стандарта, отмена стандарту, пережого регинария, отмена стандарты, отмена стандарты, отмена стандарты, отмена продумень общественного питания постройствен на продумень илитания и услуги предприятия мещемы и потребойствен на продумень илитания и услуги предприятия мещемы и потребойствены отмень и питания и предприятия мещем произоводства и обслуживания произоводства и обслуживания и предприятиях общественного питания и потребойствен. Организация произоводства и питания в предприятиях общественного питания и потребойствен. Организация произовства и питания в потребойствен. Организация произовства и питания в потребойствен. Организация произовства и питания в потребойствен. Организация питания поместу работы и учебы нассления Организация и обслуживания потребойствен. Организация питания по обслуживания потребойствен. Организация питания по месту работы и учебы нассления Организация и потребойствен. Организация потребойствен. Организация питания по месту работы и учебы нассления Организация питания по обслуживания потребойствен. Организация на предприятия и предпрага на потребойствен. Организация пита								
значение прогнозирования докода для обоснования прогнозику расчетов прибыли, и расчетов финансового плана. Методологля изучения потребительского спрасе. Разработка архитектуры анкет. Люб 1.6 Приятие и госурарственная регистрация стандарта, общее дотимена стандарта, общее положения, разработка изучения в стандарту, правротов изменения стандарту, исресмотр стандарта, отмена стандарта, общее положения разработка изучения в стандарту, исресмотр стандарта, отмена стандарта При потрема и продуктив и потребителей. Отрем в общественного интания и продуктив интания и услуги предприятий массового питания. Люб 1.7 Планирование и общественного интания интеребостей на продукты питания и услуги предприятий массового питания и услуги предприятия массового питания и услуги предприятия массового питания и производства и обслуживания на социально-ориентированных и предприятия кобщественного интания для данных групи потребителей. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групи потребителей. Организация производственного питания и данных групи потребителей. Организация производства и питания в дечебных учреждениях с панторых. Организация производственного питания Классифизация и даракторы и методов обслуживания потребителей. Организация пототовка к обслуживания пототовка								
обоснования прогнозных расчетов прибыти, и расчетов финансового цальна. Методология изучения потребительского спроса, Разработка архитесткуры апкат. Лек от пределенных претистрания стандарта. Изуание стандарта, обожение, стимена стандарта (обожение, стимена стандарта), обожения стандарта, обожения стандарту, пересмогр стандарта, обожения стандарту, пересмогр стандарта, обожения стандарту, пересмогр стандарта, обожения стандарта (обожение) и предуривного питания выступает как форма промянения потребисстей на продуктия питания и услуги предравлятия обожеть разработка рационов питания в дошкольных учебных аваецениях полного и неполного дня. Организация производства и обосуживания на другим диля данных групи потребителей. Организация производства и обоженности питания и другим данных групи потребителей. Организация производства несебных уческаемиях и санаториях. Организация производства зесебных уческаемиях и санаториях. Организация производства на обожуживанию потребителей. Организация потребителей (Организация потребителей обожуживания на предприятиях общественного питания подготовка в обслуживания подготовка в обслуживанию потребителей. Организация питания и обслуживания подготовка в обслуживания подготовка в обслуживания подготовка в обслуживанию потребителей. Организация питания подготовка в обслуживанию потребителей Организация питания и обслуживанию потребителей. Организация питания и обслуживанию потребителей Организация питания и обслуживанию потребителей Организация питания и обслуживанию потребителей Организация питания по п								
прибыли, и расчетов финансового плана. Методология изучения потребительского спроса. Разработка архитектуры апиет. Лек/ 1.6 Принятие и государственняя потребительского спроса на предудна обновление, отмена стандарта, обновление, отмена стандарта, обновление, отмена стандарта, общен положения, разработка изменения к стандарту, перемотр стандарта, отмена стандарта (ромен положения), разработка изменения к стандарту, перемотр стандарта, отмена стандарта (ромен положения) потребителей ногодов в обмественного питания Спрос в обмественного питания (стандарта) потребителей на обслуживания на предудкты питания и услуги предприятия массового питания. Лек/ 1.7 Паппирование в отренитации производства и обслуживания на социально-орментированных предприятиях общественного питания Особенности рагработки рационов питания в дошкольных, дикольных учебных заведениях полного и веполного див. Организация производственного питания дил данных групи погребителей. Организация производственного питания и производства и питания в дечебных учреждениях и сапаторнах. Организация притарильятического питания. Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предравитами обслуживанию потребителей. Организация питания в дечебных учрежденных и сапаторнах. Организация питания и доп данных групы погребителей. Организация питания по месту работа и учебы насетения. Организация питания по месту работа и учебы насетения. Организация питания на предприятиях общественного питания развиваетальных и арукту, разваеваетальных учрежденнях. Особенности осуществления коммунивационного политиви на предприятиях общественного питания на предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания на предприятиях общественного питания на предприятиях общественного питания. Лек/								
расчетов финансового излана. Методология в музечения потребительского спроса. Разработка архитектуры анкет. /Лек/ 1.6 Принятие и государственная регистрацию стандарта. Издание стандарта, общее положения разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, общее положения стандарта (общее положения стандарта), общее проса на продуктию готичния Спрос в общеетельного питания потребисстей на продукты питания и услуги предприятиях общеетвенного питания обсобенности разработки разпоново питания в дошкольных, щкольных учебных заведениях полного и неполного двя. Организация производетвенного процесса в соответствии с савитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производетвенного процесса в соответствии с савитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производетвенного процесса в постотова к обслуживания на предприятиям общеетвенного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания пототогова к обслуживания пототогова к обслуживания по- потогова к обсл								
методология изучения погребительского спроса. Разработка архитектуры агиект. /Лем/ Принятие и государственная регистрация стандарта, Надание стандарта, обновление, отмена стандарта, обновление, отмена стандарта, обновление, отмена стандарта (произрожение), томена стандарта (произрожение) производства и обслуживания ка согразально-орментирования и производства и обслуживания ка согразально-орментирования производства и обслуживания ка согразально-орментирования производства и обслуживания производства и обслуживания обслуживания производственного питания Особенности разработки ранновнов питания в дошкольных, школьных учебых заведениях полного и неполного дия. Организация производственного пропесса в соответствии с санитарными нормами для данных групи потребителе. Организация производства и нитания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация Организация Организация обслуживания потребителей. Организация подготовка к обслуживания потребителей. Организация питания постотовка к обслуживания п								
потребительского спроса. Разработка архитектуры анкет. Леку 1.6 Принятие и государственняя регистрания стандарта, Обавление, отмена стандарта, обавление, отмена стандарта, обавления отмена стандарта, обавления отмена стандарта продукцию обисетленного питания Спрос в обисетленного питания Выступает как форма продукция интания и услуги предприятиях обисетленного питания продукти интания и услуги предприятиях обисетленного питания обегности разработки ранионов питания обегности разработки ранионов питания социально-ориетированных учебных заведениях полного и неполного дия. Организация производственного питания обеспеченного питания производства и питания в лечебных учесных даганиях групп потребителей. Организация производственного питания производственного питания и производственного питания и производственного питания в печебны-профылактического питания. Леку Организация производственного питания Классификация и характеристива форм и методов обслуживания подготовак в обслуживания подготовак в обслуживания подготовак в обслуживания и обслуживания подготовак в обслуживания и предприятиях общественного питания и расприятиях общественного питания для и респиратиях общественного питания для и предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания . Леку раскаетельных на предприятиях общественного пита								
1.6 Принятие и государственняя 1 0.5 УК-2 ОПК Л1.3Л2.1Л3 1.73.2 31.32.2 33								
1.6 Принятие и государственная регистрация стандарта, обновление, отмена стандарта, обновление к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандарта, отмена стандарта догомения, потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового цитания. /Лск/ 1.7 Панцирование и организация производства и обслуживания к сопидально-ориентированных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в долнольных, икольных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производства и питания в долнольным предприятиях общественного питания для данных групи потребителей. Организация производства и питания в денебных учреждениях и санаториях. Организация производства и питания в денебных учреждениях и санаториях. Организация производства и питания в денебных учреждениях и санаториях. Организация производства и питания в денебных учреждениях и санаториях. Организация производства и питания в денебных учреждениях и санаториях. Организация полотова к обслуживания на предприятиях общественного питания и обслуживания и								
регистрация стапларта. Издание стандарта, общене положения, разработка изменения к стандарту, пересмотр стандирта, отмена стандарта Прогнозирование спроса на продукцию общественного питания Выступает как форм проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятия массового питания. //Тек/ 1.7 Планирование и организация потребностей на продукты питания и сопиально-ориентированных постребностей на продукты питания и сопиально-ориентированных предприятиях общественного питания (Особенности разработки рашново питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производства и питания ромами для данных груп потребителей. Организация производства и питания в дечебных учреждениях и санаториях. Организация производства и питания //Тек/ 1.8 Организация производства дечебных учреждениях и санаториях. Организация производства подготовая кобщественного питания. //Тек/ 1.8 Организация облуживания на предприятиях общественного питания и методов обслуживания подготовая коблуживания подготовая коблуживания и обслуживания и предприятиях общественного питания и ареационная и обслуживания и предприятиях общественного питания и обслуживания и предприятиях общественного питания и обслуживания и обслуживан		1 71						
стандарта, обновнение, отмена стандарта, обновнение, отмена стандарта, обновнение, отмена стандарта (отмена стандарту, пересмотр стандарта, пересмотр стандарта, пересмотр стандарта, пересмотр стандарта, перебностей на продукцию обнественного питания Спрое в общественном питания выступает как форма провядения портовнения в стандарта, потребностей на произумодства и обслуживания на социально-ориентированных, предприятиях обнественного питания Особенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санаториях. Организация производственного процесса в соответствии с санаториях. Организация производства дечебно-профилактического питания. Леке/ 1.8 Организация производства дечебно-профилактического питания. Леке/ 1.8 Организация и характеристика форм и методол обслуживания подгоговка к обслуживания по обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелициях и учебы населения, Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелициях и дуритк развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной полития на предприятиях общественного питания. Леке/	1.6	Принятие и государственная	1	0,5			0	
разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандартаПрогнозирование спроса на продукцию обисетвенного питания Выступает как форма проявления и додукты митания и услуги предприятий массовото питания / Дек/ предприятий массовото питания и додукты митания и услуги предприятий массовото питания / Дек/ предприятиях обисетвенного питания / Дек/ предприятиях обисетвенного питания / Дек/ предприятиях обисетвенного цитания / Дек/ разработки рационов питания в дошкольных учебных заведениях полного и неполного дия. Организация пороизоодства и питания в лечебных учреждениях и санитариями нормами для данных групп потребителей. Организация произоодства дечебно-профилактического питания. Лем / Дек/ разработки в предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания и дод от доли учебы населения и учебы населения и учебы населения, Организация по обслуживания по обслуживания по обслуживания и обслуживания по обслуживания и обслуживания и обслуживания паселения в местах массового отдыха, спортивных и зрелициях и дурттк разваекательных учреждениях общественного питания / Дек/ разрабательных учреждениях общественного питания коммуникационной политики на предприятиях общественного питания / Дек/ разрабательных учреждениях общественного питания коммуникационной политики на предприятиях общественного питания.		регистрация стандарта. Издание			1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3.		
разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандартаПрогнозирование спроса на продукцию обисетвенного питания Выступает как форма проявления и додукты митания и услуги предприятий массовото питания / Дек/ предприятий массовото питания и додукты митания и услуги предприятий массовото питания / Дек/ предприятиях обисетвенного питания / Дек/ предприятиях обисетвенного питания / Дек/ предприятиях обисетвенного цитания / Дек/ разработки рационов питания в дошкольных учебных заведениях полного и неполного дия. Организация пороизоодства и питания в лечебных учреждениях и санитариями нормами для данных групп потребителей. Организация произоодства дечебно-профилактического питания. Лем / Дек/ разработки в предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания и предприятиях общественного питания и дод от доли учебы населения и учебы населения и учебы населения, Организация по обслуживания по обслуживания по обслуживания и обслуживания по обслуживания и обслуживания и обслуживания паселения в местах массового отдыха, спортивных и зрелициях и дурттк разваекательных учреждениях общественного питания / Дек/ разрабательных учреждениях общественного питания коммуникационной политики на предприятиях общественного питания / Дек/ разрабательных учреждениях общественного питания коммуникационной политики на предприятиях общественного питания.		стандарта, обновление, отмена				1 ЛЗ.2		
разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандарта, отмена стандарта (ройно измрование спроса на продукцию общественного питания Спрое в общественного питания и выступает как форма провязелия потребностей и продукты питания и услуги предприятий массовото питания /Лек/ 1.7 Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированных, предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебных заведениях подпото и неполного дия. Организация производственного процесса в соответствии с сапитаривми нормами для данных групи погребителей. Организация производственного питания, Лек/ Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация и характеристика форм и метолово обслуживания по обслуживания по обслуживания и обслуживания по обслуживания и дрегириятиях общественного питания для двящений и зредициатиях обществениях и зредициатиях обществениях общественного питания для других развлекательных учреждениях общественного питания для других развлекательных учреждениях общественного питания лиску общественного питания для других развлекательных учреждениях общественного питания для других развлекательных учреждениях общественного питания предприятиях общественного питания для других развлекательных учреждениях общественного питания для других общественного питания. Дек/						91 92 93		
пересмогр стандарта, отмена стандартаПрогнозирование спроса на продукцию общественного питания Слрос в общественном питания информательная продукты питания и услуги предприятий массового питания. //lex/ производства и обслуживания на социально-ориентированных предприятий массового питания (особенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебых заведениях полного и неполного дня. Организация производства и санаториях. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства производства производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация и характеристика форм и методов обслуживания по потребителей. Организация и характеристика форм и методов обслуживания по месту работы и учебы населения. Организация интания по месту работы и учебы населения. Организация и питания и обслуживания на подготовка к обслуживания по месту работы и учебы населения догомов населения. Организация и учреждениях и зрелициких и ургих разлагжательных учреждениях. Особенюстю осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. //lex/								
стандартаПрогнозирование спроса на продукцию общественного питания Спрос в общественном питания выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания. /Пек/ 1.7 Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в доцкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства питания /Пек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятих общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживанию потребителей. Организации производства подготовка к обслуживании по месту работы и учебы населения. Организация питания ло месту работы и учебы населения. Организация питания ло обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелицных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Пек/								
продукцию общественного питания Сирос в общественном питании выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания. //lex/ 1.7 Планирование и организация предприятий массового питания. //lex/ производства и обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в дошкольных учебных заведениях полного и неполного дня, Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных трупи потребнтелей, Организация производства и нитания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания, //lex/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания, Организационная подготовка к обслуживании по потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения, Организация и и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрешищных и других развяекательных унругих развяекательных унреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. //lex/								
Спрос в общественном питания выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания и услуги предприятий массового питания и социально-ориентированных предприятиях общественного питания особенности разработки потребителей. Организация производства дечебных учреждениях общественного питания и додитовка к обслуживания и карактеристика форм и метолов обслуживании поместу работы и учебы населения Организация и потранизация и обслуживания и обслуживания и обслуживания и обслуживания и обслуживания и обслуживания и заравлевательных учреждениях развакательных учреждениях развакательных учреждениях обсобенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. Леку								
выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания. /Лек/ 1.7 Планирование и организация производства н обслуживания на социально-орнептированных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в доцкольных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства дечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживания подготовка к обслуживании и учебы населения. Организация и обслуживания и обслуживания и обслуживания и обслуживания и обслуживания и обслуживания и учесбы населения. Организация и обслуживания и обслуживания и обслуживания и учесбы населения организация и характеристика форм и методов обслуживания и обслуживания на подготовка к обслуживания и зредициных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания. //лек/ 1.7 Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания обсобенности двзработки разработки ра								
продукты питания и услуги предприятий массового питания. /Лек/ 1.7 Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированых предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания доцикольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства печебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания подготовка к обслуживания по месту работы и учебы населения. Организация и и обслуживания и обслуживания на подготовка к обслуживания и обслуживания на селения. Организация и обслуживания на подготовка к обслуживания и обслуживания населения. Организация и учреждениях обслуживания к обслуживания населения обслуживания к обслуживания к обслуживания на подготовка к обслуживания в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
1.7 Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания дособенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства печебно-профилактического питания. Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания предприятиях общественного питания. Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания долговов ко обслуживания и методов обслуживания подготовка к обслуживания подготовка к обслуживания подготовка к обслуживания и обслуживания и чебы населения. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживания и обслуживания населения организация питания по месту работы и учебы населения. Организация подготовка к обслуживания коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. Лек/								
1.7 Планирование и организация производства и обслуживания на социально-орментированных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания дособиности разработки рационов питания дособиности и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лск/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и побслуживания населения в местах массового отдыха, спортивных и эрежицных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
производства и обслуживания на социально-орментированных предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в дошкольных дучебных заведениях полного и неполного дия. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства дечебно-профилактического питания. Иск/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характернстика форм и методов обслуживания. Организационной полубителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживания и равънскательных учреждениях. Особенности осупествления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. Илек/								
социально-орчентированных предприятиях общественного питания предприятиях общественного питания обсобенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного пропесса в соответствий с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация и потребителей. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лск/ 1.8 Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лск/ 1.8 Организация и характеристика форм и методов обслуживания и предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лск/	1.7		1	0,5			0	
предприятиях общественного питания Особенности разработки рационов питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживания обслуживания подтотовка к обслуживания по месту работы и учебы населения. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация питания по обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/					1 ОПК-3			
Особенности разработки рационов питания в дошкольных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства дечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация питания по обслуживании и обслуживания в местах массового отдыха, спортивных и зрезищных и других разваекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
питания в дошкольных, школьных учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация питания по обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/						Э1 Э2 Э3		
учебных заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация питания и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		Особенности разработки рационов						
заведениях полного и неполного дня. Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация пропзводства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		питания в дошкольных, школьных						
Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификации и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживания поместу работы и учебы населения. Организация питания поместу работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		учебных						
Организация производственного процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификации и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживания поместу работы и учебы населения. Организация питания поместу работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		заведениях полного и неполного дня.						
процесса в соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
соответствии с санитарными нормами для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
для данных групп потребителей. Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		*						
Организация производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
производства и питания в лечебных учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
учреждениях и санаториях. Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
Организация производства лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
лечебно-профилактического питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		1 1						
питания. /Лек/ 1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
1.8 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
предприятиях общественного питания Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/	1.0		4	0.7	VIII O OTTI	774.4		
Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/	1.8		1	0,5	1		0	
и методов обслуживания. Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/					1 OHK-3			
Организационная подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
подготовка к обслуживанию потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/						91 92 93		
потребителей. Организация питания по месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
месту работы и учебы населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/		потребителей. Организация питания по						
населения. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
массового отдыха, спортивных и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
и зрелищных и других развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
развлекательных учреждениях. Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
Особенности осуществления коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
коммуникационной политики на предприятиях общественного питания. /Лек/								
предприятиях общественного питания. /Лек/								
питания. /Лек/								
Раздел 2. Практические					<u> </u>			
		Раздел 2. Практические						

					Ι		1
2.1	Нормативные документы в области стандартизации. Национальные стандарты: их назначение, применение, виды, правила разработки и утверждения /Пр/	1	4	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Свод правил.Взаимосвязь технических регламентов и стандартов /Пр/	1	2	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
2.3	Изучение текста закона "О техническом регламенте" и "О стандартизации" /Пр/	1	2	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3. Самостоятельная работа						
3.1	РАБОТА С ЛИТЕРАТУРНЫМИ И INTERNET-ИСТОЧНИКАМИ, ЭЛЕКТРОННЫМИ БИБЛИОТЕКАМИ /Ср/	1	90	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
3.2	РАЗРАБОТКА ПРЕЗЕНТАЦИИ К ДОКЛАДУ /Ср/	1	21	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
3.3	ПОДГОТОВКА ДОКЛАДА НА ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ /Cp/	1	40	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
3.4	Подготовка контрольной работы /Ср/	1	8	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 4. Промежуточный контроль						
4.1	Сдача экзамена /Экзамен/	1	9	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3. 1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУГОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ Размещены в приложении

	6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧ	ческое и информационное обеспечение дисці	ИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
		6.1. Рекомендуемая литература	
	6.1.1. Перече	нь основной литературы, необходимой для освоения дисципл	ины (модуля)
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Кобяк М. В.	Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2014, http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=225941
Л1.2	Г.В. Попов	Технология разработки стандартов и нормативной документации: практикум	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015, http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=336016
Л1.3	Семенычев Ф. А.	Стандартизованная работа: Метод построения идеального бизнеса	Прага: Animedia Company, 2014, http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=375465
	6.1.2. Перечень д	ополнительной литературы, необходимой для освоения дисці	иплины (модуля)
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Топчий Л.В.	Социальная квалиметрия, оценка качества и стандартизация социальных услуг: учеб. для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2013,

6.3	1.3. Перечень учебно-м	етодического обеспечения для самостоятельной работы обу (модулю)	учающихся по дисциплине
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Курбанова Л.М.	Стандартизация и сертификация в туристской индустрии: метод. указания	Хабаровск: Изд-во ДВГУПС, 2016,
Л3.2	Ковынева Л.В., Курбанова Л.М., Щекина Е.Г.	От реферата до выпускной квалификационной работы: метод. пособие	Хабаровск: Изд-во ДВГУПС, 2018,
6.2	2. Перечень ресурсов и	информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", дисциплины (модуля)	необходимых для освоения
Э1	Электронный каталог І	НТБ ДВГУПС	www.ntb.festu.khv.ru
Э2	Научная электронная	библиотека eLIBRARY	http://www.elibrary.ru/
Э3	Электронно-библиотеч	ная система "Университетская библиотека ONLINE"	http://www.biblioclub.ru/
		онных технологий, используемых при осуществлении обр слючая перечень программного обеспечения и информаци (при необходимости)	
		6.3.1 Перечень программного обеспечения	
		ет офисных программ, лиц.45525415	
W	indows 7 Pro - Операцио	онная система, лиц. 60618367	
W	inRAR - Архиватор, лиц	ı.LO9-2108, б/c	
	нтивирус Kaspersky End 9 ДВГУПС	point Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition - Ан	тивирусная защита, контракт
Fr	ee Conference Call (своб	одная лицензия)	
Zo	от (свободная лицензи	(R	
		6.3.2 Перечень информационных справочных систем	<u> </u>

7. OI		КОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
Аудитория	Назначение	Оснащение
3241	Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Комплект учебной мебели, доска, проектор, проекционный экран, интернет
2402	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	комплект учебной мебели, меловая доска, проекционный экран, системный блок, музыкальные колонки, проектор Лицензионное программное обеспечение: Windows 10, лиц. 1203984219, Office Pro Plus 2007, лиц. 45525415
249	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
343	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
3317	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
1303	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.
3322	Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ	Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.

ИСС "Консультант+" www.consultant.ru

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

□ РАБОТА С ЛИТЕРАТУРНЫМИ И INTERNET-ИСТОЧНИКАМИ, ЭЛЕКТРОННЫМИ БИБЛИОТЕКАМИ В рамках самостоятельной подготовки должно быть особое внимание уделено работе с литературой. Ввиду такого обилия информации и насыщенности книжного рынка, возникает необходимость в ходе самоподготовки осваивать методику поиска литературы и оценки содержащейся в ней информации. Наиболее традиционными и привычными являются следующие способы отыскания литературы: работа с библиографическими изданиями в библиотеках; изучение специальных выпусков отсылок к литературе, систематизированных по отраслям экономики, разделам, либо конкретным проблемам; использование библиотечных каталогов, которые в настоящее время представлены преимущественно в виде

компьютерной информации.

Выделяют несколько способов оценки научного текста: во-первых, определение предназначенности работы - полемическая, альтернативная, острокритическая, традиционная; во-вторых, сопоставление даты издания книги или журнала и изменений в законе, учитывая тенденции развития науки (например, выбирая учебник желательно руководствоваться именно этим способом); в-третьих, сопоставление хотя бы нескольких литературных источников, с тем, чтобы действительно оценить полноту разработки предмета, уровень и объем проводимых соображений; в-четвертых, консультирование с ведущим преподавателем по вопросам того или иного издания. Обязательный элемент самостоятельной работы с литературой – подготовка доклада.

ПОДГОТОВКА ДОКЛАДА НА ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Подготовка и выступление на практическом занятии является важной частью процесса обучения, успех которых во многом зависит от самоорганизованности и целеустремленности студента в постижении поставленных вопросов.

Доклад – это сообщение или документ, содержимое которого представляет информацию и отражает суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Целью доклада является информирование аудитории в рамках заданной темы. Доклады может включать в себя такие элементы как рекомендации, предложения или другие мотивационные предложения.

Представленный доклад оценивается по следующим критериям:

- 1. Содержательная часть материала (полнота изложения, точность и достоверность)
- 2. Логичность и ясность изложения
- 3. Время выступления 7-10 мин.
- 4. Знание терминологии и ориентирование в теме
- 5. Умение ответить на вопросы

Таким образом, максимальное количество баллов за доклад является суммой баллов по каждому критерию и равняется 5 баллам

Прежде чем приступить к написанию доклада, важно ясно представить себе тех, кто будет его слушать. Доклад должен быть так составлен, чтобы смысл его был доступен пониманию всей аудитории. Допустимо пользоваться специальной терминологией, ранее использованной во время лекций. Перед автором стоит задача - изложить доклад так, чтобы все могли бы без труда его понять одновременно. Необходимо заинтересовать слушателей выбранной темой и выбрать ранее неизвестные или малоизвестные факты, чтобы придать докладу новизну. Даже наиболее специальные предметы можно интересно и образно изложить, используя сравнения аналогии, уникальные факты. Поэтому искусство сделать доклад интересным придает ему еще большую ценность и значительно усиливает шансы на хороший прием.

Наглядности текста способствует умелое использование иллюстраций, примеров, графических материалов.

Общий объем доклада - не более 2-х страниц компьютерного текста (до 100 строк или 8 тысяч знаков (с пробелами)), размер шрифта -12.

Прочие требования по оформлению соответствуют требованиям к оформлению письменных работ студентов, принятых на выпускающей кафедре. При несоответствии вышеназванным требованиям количество баллов, присуждаемых за данный вид работы, может быть уменьшено.

РАЗРАБОТКА ПРЕЗЕНТАЦИИ К ДОКЛАДУ

Для наглядности и более полного восприятия аудиторией материала рекомендуется подготовить презентацию доклада. Презентация оценивается по следующим критериям:

- 1. Содержание
- соответствие слайдов тексту доклада;
- оптимальность текста (отсутствие лишнего текста, представление на слайдах лаконичных формулировок, отражающих структуру доклада, основные выводы работы);
- корректность текста презентации (использование научной терминологии, отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок).
- 2. Техническая обработка презентации
- общий дизайн (логичность, эстетичность оформления презентации, непротиворечивость дизайна и содержания презентации);
- легко читаемый текст, сочетание фона с графическими элементами.
- 3. Графическое представление материала
- наличие рисунков, фотографий, диаграмм, таблиц;
- привлекательность графических объектов, их соответствие содержанию;
- 4. Процедура презентации
- активность участников проекта;
- проявленные коммуникативные навыки;
- доступное представление презентации (ее связь с речью выступающего).
- 5. Количество слайдов: 10-15

Таким образом, максимальное количество баллов за презентацию является суммой баллов по каждому критерию и равняется 5 баллам.

При разработке презентации необходимо учитывать следующие требования к ее оформлению:

Ш	пеооходимо соолюдать единый стиль оформления слаидов.
	Стараться использовать «холодные» тона (синий, зеленый), не отвлекающие внимания от основного содержани
спайлов	

При использовании цвета не злоупотреблять их количеством. Как правило, достаточно применять три цвета (один для фона, один для заголовков, один для текста). При этом, фон и текст презентации должны быть контрастных цветов.

	При подготовке презентации для учебных целей допускается использование анимационных эффектов в
умеренно	м количестве. Анимация не должна отвлекать внимания от основного содержания на слайде.
	Информация, содержащаяся в слайдах, должна быть краткой и лаконичной, с минимальным количеством
предлогов	в, наречий и прилагательных. Особо следует обратить внимание на заголовки, которые должны передавать суть
поставлен	ного вопроса и привлекать внимание аудитории.
	Рекомендуется горизонтальное расположение информации относительно страницы слайда. При этом, важная
информац	ия должна располагаться в центре экрана, а под картинками необходимо делать подписи.
	Для полноценного восприятия и легкого усвоения материала презентации рекомендуется придерживаться
следующи	их параметров шрифтов:
•	для заголовков размер шрифта не менее 24;
•	для информации размер шрифта не менее 18;
•	использования однотипного шрифта в одной презентации;
•	использования жирных шрифтов, курсивов или подчеркивания для выделения информации;
•	соблюдения мер в использовании прописных букв.
	Допускается использование рамок, границ, заливок; разных цветов шрифтов, стрелок и т. д. для выделения особо
важной ин	нформации.
	Важно помнить, что информация для презентации не должна полностью копировать текст доклада. Как правило,
объем инс	рормации должен отражать ключевые позиции пунктов по каждому вопросу.
	Особо следует обратить внимание на подбор иллюстративного материала. Поскольку большинство
	ваемых вопросов отражают специфику транспортного обслуживания туристов в России и за рубежом,
рекоменду	уется использовать фотографии, карты, картинки, подкрепляющих текст и способствующих полноценному
усвоению	материала.

НАПИСАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ РАБОТЫ ПО ВЫБРАННОЙ ТЕМЕ

Требования, предъявляемые к кр, представлены в методическом пособии: От реферата до выпускной квалификационной работы: метод. пособие по выполнению письменных работ / Л.В. Ковынева, Л.М. Курбанова, Н.Г. Щекина. – Хабаровск: Изд-во ДВГУПС, 2018. – 63 с.,

(по согласованию с преподавателем студент имеет право выбрать тему самостоятельно)

Тематики письменных работ:

- 1. Порядок разработки государственных стандартов.
- 2. Этапы разработки стандарта. Разработка стандарта. Общие положения.
- 3. Организация разработки стандарта.
- 4. Разработка проекта стандарта (первой редакции). Разработка проекта стандарта (окончательной редакции) и представление его для принятия.
- 5. Принятие и государственная регистрация стандарта.
- 6.Издание стандарта, обновление, отмена стандарта, общие положения, разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандарта
- 7. Этапы жизненного цикла проекта; этапы разработки и реализации проекта; методы разработки и управления проектами.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ ПИСЬМЕННЫХ РАБОТ

Работа осуществляется в течение всего семестра, в котором изучается дисциплина и включает следующие этапы: выбор темы письменной работы;

утверждение темы научным руководителем;

изучение и подбор литературы;

разработка плана письменной работы;

написание и оформление работы;

защита письменной работы.

Изучение и подбор литературы

Работа над письменной работой начинается с изучения литературы. Необходимо ознакомиться с современными учебниками и учебными пособиями, научными публикациями (монографиями, статьями, материалами научных конференций и др.), официальными документами правительственных организаций, статистическими материалами и др. Изученная литература находит отражение в библиографическом списке, который должен содержать не менее 15 печатных источников, а также электронные информационные ресурсы. При выполнении письменной работы следует использовать данные периодической печати, как российской, так и зарубежной, в том числе и таких изданий, как «Туризм: проблемы и перспективы», «Турбизнес» и другие. При написании письменной работы по различным аспектам организации автоперевозок в туризме необходимо использование официальных документов и аналитических материалов организаций, а также данных международной и российской статистики, которые можно найти на официальных сайтах в Интернете. Самостоятельная работа с указанными источниками информации способствует развитию определенных умений, которые указаны в требованиях федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) к профессиональной подготовленности выпускника в области туризма и социально-культурного сервиса, а именно: владеть специальной терминологией и лексикой специальности и использовать ее в своей профессиональной деятельности.

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

Разработка плана письменной работы

В результате самостоятельного изучения литературы и других информационных источников студент при помощи научного руководителя должен сформулировать план письменной работы, раскрывающий ее структуру и логику, и приступить к ее написанию.

Написание и оформление письменной работы

В письменной работе необходимо:

- раскрыть содержание одной из актуальных проблем;
- четко изложить существующие методики исследований и осветить точки зрения специалистов по существу проблемы, а также на основе изученной литературы, анализа других информационных источников и собственных исследований сформулировать самостоятельные выводы.

Письменная работа имеет структуру, обязательную для любого вида научной письменной работы. Она включает введение, основную часть и заключение.

Во введении автор должен дать обоснование выбора темы, то есть охарактеризовать актуальность проблемы. Необходимо также сформулировать цель письменной работы, раскрыть ее основные задачи и методы, которые автор использует для их достижения. Студент может использовать различные инструменты качественного и количественного, а также сравнительного анализа. Кроме того, во введении характеризуются основные источники, монографии, статьи, материалы сети Интернет, которые явились теоретической и практической основой для написания письменной работе. В основной части студент раскрывает содержание работы; она должна иметь четко обозначенную структуру, в ней должны быть выделены главы и параграфы. В заключении автор подводит итог проделанной работы и формулирует свои собственные выводы, к которым он пришел в результате углубленного изучения избранной темы. письменная работа по темам практической направленности обязательно включает приложения, в которых размещаются таблицы, графики и другие. Не следует дословно переписывать текст источников. Приводя цитаты, цифровые данные необходимо указывать источники, в которых они были приведены. Для более полного раскрытия вопроса возможно использование графического материала, таблиц, рисунков, вспомогательные материалы.

Письменная работа должна содержать следующие разделы:

- титульный лист,
- содержание,
- введение,
- основная часть,
- заключение,
- список использованных источников,
- приложение.

На титульном листе необходимо указать название работы, фамилию, имя, отчество автора, а также фамилию, имя, отчество научного руководителя, его ученую степень и звание. В содержании необходимо отразить план работы с указанием названий разделов (глав, параграфов и т.д.) и страниц.

Работа должна быть представлена к защите в печатном виде.

Объем письменных работ: контрольная работа 10-15 страниц, реферат — 15-20 стр., курсовая работа - 25-30 стр. (без Приложения).

Писать следует четко, все страницы, рисунки и таблицы нумеровать. Работа выполняется в печатном виде.

Выполненная работа отправляется на проверку. Студенты, у которых контрольная работа соответствует всем требованиям, допускаются к собеседованию, которое проводится перед экзаменом во время сессии. Контрольную работу с пометкой «не зачтено» следует исправить с учетом сделанных замечаний и сдать повторно вместе с незачтенной работой и рецензией. В случае затруднений при написании курсовой работы студент может обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс.

Защита письменной работы

Письменная работа может быть зачтена только в результате ее защиты в установленные сроки. К защите допускается окончательный вариант письменной работы, оформленный в соответствии с принятыми требованиями и получивший положительную рецензию научного руководителя. В рецензии дается оценка актуальности проблемы, четкости поставленных задач, логичности структуры работы, полноты раскрытия ее содержания, самостоятельности выводов, качества использованных источников информации и их актуальности, последовательности и стиля изложения; указываются недостатки и достоинства работы, а также формулируется вопросы, на которые студент должен обратить внимание при защите. При доработке письменной работы студент должен учесть все замечания научного руководителя, отмеченные в рецензии, а при защите ответить на все вопросы, сформулированные в рецензии, ответить на другие вопросы и продемонстрировать знание изученной темы, свободное владение всеми источниками информации, использованными для написания письменной работы, и своими знаниями подтвердить самостоятельность ее выполнения. Оформленную курсовую работу студент обязан представить на кафедру, где она регистрируется. Без регистрации письменная работа считается не допущенной к защите. За содержание работы ответственность возлагается на автора. За студентом оставляется право на изложение материала в собственном понимании. Отстаивать свою точку зрения студент должен при защите работы. Работа допускается к защите при наличии положительного отзыва-рекомендации научного руководителя, что фиксируется подписью руководителя на титульном листе письменной работы. Защита письменной работы предполагает краткое изложение студентом основных положений и выводов, ответы на вопросы, беседу по содержанию работы или источникам и литературе. Оценка учитывает как содержание письменной работы, так и ответы студента на вопросы. В соответствии с установленными правилами письменная работа оценивается по 5-балльной шкале.

Положительная оценка за курсовую работу выставляется в ведомость и зачетную книжку студента, а по окончании университета – в приложение к диплому. В случае неудовлетворительной оценки студент должен написать курсовую

работу по новой теме или, если разрешит научный руководитель, доработать возвращенную работу. Письменная работа должна быть сдана на кафедру не позднее, чем за 2 недели до начала экзаменационной сессии.

Подготовка к экзамену осуществляется по вопросам, приведенным в ОМ.

После этого у студента должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть в процессе освоения дисциплины. Систематическое выполнение учебной работы на практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамену.

Проведение учебного процесса может быть организовано с использованием ЭИОС университета и в цифровой среде (группы в социальных сетях, электронная почта, видеосвязь и др. платформы). Учебные занятия с применением ДОТ проходят в соответствии с утвержденным расписанием. Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится с применением ДОТ.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена возможность выполнения заданий дистанционно по FCC.

Оценочные материалы при формировании рабочих программ дисциплин (модулей)

Направление: 43.04.01 Сервис

Направленность (профиль): Социально-культурный сервис

Дисциплина: Проектирование стандартов обслуживания в сервисе

Формируемые компетенции:

1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций.

Показатели и критерии оценивания компетенций

Объект	Уровни сформированности	Критерий оценивания
оценки	компетенций	результатов обучения
Обучающийся	Низкий уровень Пороговый уровень Повышенный уровень Высокий уровень	Уровень результатов обучения не ниже порогового

Шкалы оценивания компетенций при сдаче экзамена или зачета с оценкой

Достигнутый	Достигнутый Характеристика уровня сформированности	
уровень результата обучения	компетенций	Экзамен или зачет с оценкой
Низкий уровень	Обучающийся: -обнаружил пробелы в знаниях основного учебно-программного материала; -допустил принципиальные ошибки в выполнении заданий, предусмотренных программой; -не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании программы без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	Неудовлетворительно
Пороговый уровень	Обучающийся: -обнаружил знание основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебной и предстоящей профессиональной деятельности; -справляется с выполнением заданий, предусмотренных программой; -знаком с основной литературой, рекомендованной рабочей программой дисциплины; -допустил неточности в ответе на вопросы и при выполнении заданий по учебно-программному материалу, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Удовлетворительно
Повышенный уровень	Обучающийся: - обнаружил полное знание учебно-программного материала; -успешно выполнил задания, предусмотренные программой; -усвоил основную литературу, рекомендованную рабочей программой дисциплины; -показал систематический характер знаний учебно-программного материала; -способен к самостоятельному пополнению знаний по учебно-программному материалу и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Хорошо

Высокий	Обучающийся:	Отлично
уровень	-обнаружил всесторонние, систематические и глубокие знания	
	учебно-программного материала;	
	-умеет свободно выполнять задания, предусмотренные	
	программой;	
	-ознакомился с дополнительной литературой;	
	-усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплин и их значение	
	для приобретения профессии;	
	-проявил творческие способности в понимании учебно-	
	программного материала.	

Описание шкал оценивания Компетенции обучающегося оценивается следующим образом:

Планируемый уровень		Содержание шкалы оценивания достигнутого уровня результата обучения			
результатов	Неудовлетворительн	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	
освоения	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено	
Знать	Неспособность обучающегося самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения.	Обучающийся способен самостоятельно продемонстриро-вать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения.	Обучающийся демонстрирует способность к самостоятельному применению знаний при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель, и при его	Обучающийся демонстрирует способность к самостоятельно-му применению знаний в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий и при консультативной поддержке в части	
Уметь	Отсутствие у обучающегося самостоятельности в применении умений по использованию методов освоения учебной дисциплины.	Обучающийся демонстрирует самостоятельность в применении умений решения учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем.	и при его Обучающийся продемонстрирует самостоятельное применение умений решения заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель, и при его консультативной поддержке в части современных проблем.	межлисииплинарных Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение умений решения неизвестных или нестандартных заданий и при консультативной поддержке преподавателя в части междисциплинарных связей.	
Владеть	Неспособность самостоятельно проявить навык решения поставленной задачи по стандартному образцу повторно.	Обучающийся демонстрирует самостоятельность в применении навыка по заданиям, решение которых было показано преподавателем.	Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение навыка решения заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель, и при его консультативной поддержке в части современных проблем.	Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение навыка решения неизвестных или нестандартных заданий и при консультативной поддержке преподавателя в части междисциплинарных связей.	

3. Тестовые задания. Оценка по результатам тестирования.

Полный комплект тестовых заданий в корпоративной тестовой оболочке АСТ размещен на сервере УИТ ДВГУПС, а также на сайте Университета в разделе СДО ДВГУПС (образовательная среда в личном кабинете преподавателя).

Соответствие между бальной системой и системой оценивания по результатам тестирования устанавливается посредством следующей таблицы:

Объект	Показатели	Оценка	Уровень
оценки	оценивания		результатов
	результатов обучения		обучения
Обучающийся	60 баллов и менее	«Неудовлетворительно»	Низкий уровень
	74 – 61 баллов	«Удовлетворительно»	Пороговый уровень
	84 – 75 баллов	«Хорошо»	Повышенный уровень
	100 – 85 баллов	«Отлично»	Высокий уровень

4. Оценка ответа обучающегося на вопросы, задачу (задание) экзаменационного билета, зачета, курсового проектирования.

Оценка ответа обучающегося на вопросы, задачу (задание) экзаменационного билета, зачета

Элементы оценивания	Содержание шкалы оценивания			
	Неудовлетворительн	Удовлетворитель	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
Соответствие ответов формулировкам вопросов (заданий)	Полное несоответствие по всем вопросам.	Значительные погрешности.	Незначительные погрешности.	Полное соответствие.
Структура, последовательность и логика ответа. Умение четко, понятно, грамотно и свободно излагать свои мысли	Полное несоответствие критерию.	Значительное несоответствие критерию.	Незначительное несоответствие критерию.	Соответствие критерию при ответе на все вопросы.
Знание нормативных, правовых документов и специальной литературы	Полное незнание нормативной и правовой базы и специальной литературы	Имеют место существенные упущения (незнание большей части из документов и специальной литературы по названию, содержанию и т.д.).	Имеют место несущественные упущения и незнание отдельных (единичных) работ из числа обязательной литературы.	Полное соответствие данному критерию ответов на все вопросы.
Умение увязывать теорию с практикой, в том числе в области профессиональной работы	Умение связать теорию с практикой работы не проявляется.	Умение связать вопросы теории и практики проявляется редко.	Умение связать вопросы теории и практики в основном проявляется.	Полное соответствие данному критерию. Способность интегрировать знания и привлекать сведения из различных научных сфер.

Качество ответов на	На все	Ответы на	. Даны неполные	Даны верные ответы
дополнительные	дополнительные	большую часть	ответы на	на все
вопросы	вопросы	дополнительных	дополнительные	дополнительные
	преподавателя даны	вопросов	вопросы	вопросы
	неверные ответы.	преподавателя	преподавателя.	преподавателя.
		даны неверно.	2. Дан один	
			неверный ответ на	
			дополнительные	
			вопросы	
			преподавателя.	

Примечание: итоговая оценка формируется как средняя арифметическая результатов элементов оценивания.