Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Дальневосточный государственный университет путей сообщения" (ДВГУПС)

УТВЕРЖДАЮ

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

lyn-

Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

24.05.2022

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 11.05.2022г. № 12

Обсуждена на заседании методической комиссии учебно-структурного подразделения: Протокол от 24.05.2022 г. № 5

	Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС	
2023 г.	
Рабочая программа пересмогисполнения в 2023-2024 учес (к802) Международные комм	грена, обсуждена и одобрена для бном году на заседании кафедры иуникации, сервис и туризм
	Протокол от 2023 г. № Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент
	Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС	
2024 г.	
	грена, обсуждена и одобрена для бном году на заседании кафедры иуникации, сервис и туризм
	Протокол от 2024 г. № Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент
	Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС	
2025 г.	
	грена, обсуждена и одобрена для бном году на заседании кафедры иуникации, сервис и туризм
	Протокол от 2025 г. № Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент
	Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году
Председатель МК РНС	
2026 г.	
	грена, обсуждена и одобрена для 5ном году на заседании кафедры иуникации, сервис и туризм
	Протокол от 2026 г. № Зав. кафедрой Щекина Е.Г., канд. культурологии, доцент

Рабочая программа дисциплины Проектирование стандартов обслуживания в сервисе разработана в соответствии с ФГОС, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 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	Итого	
Вид занятий	УП	РΠ	YII	010
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	159	159	159	159
Часы на контроль	9	9	9	9
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 дис	циплины: Б1.О.09						
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:						
2.1.1	Философские проблемы науки и техники						
2.2	2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как						
	предшествующее:						
2.2.1	Нормативно-правовая база развития сервиса и туризма						
	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.

Влалеть:

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 Код Наименование разделов и тем /вид Семестр / Компетен-Инте Часов Литература Примечание занятия занятия/ Курс ции ракт. Раздел 1. Лекции

1.1	Порядок разработки государственных стандартов. Предприятие сервиса в системе рыночных отношений и планирование производства Механизм прогнозирования и планирования на предприятиях сервиса включает: принципы, определение приоритетных целей, обеспечение взаимосвязи между показателями, учет факторов и коньонктуры развития рынка, контроль за составлением прогнозов и реализацией планов. Классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования. Планирование целей предприятия. Виды планирования. Методы планирования Методы планирования материальных средств на предприятиях общественного питания. /Лек/	1	0,5	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Этапы разработки стандарта. Разработка стандарта. Общие положения. Нормативная основа стандартов обслуживания на 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	0,5	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

1.3	Организация разработки	1	0,5	УК-2 ОПК-	Л1.1	0	
	стандарта.Профессиональные стандарты,			1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3.1		
	предъявляемые к производственному,				Л3.2		
	обслуживающему и управленческому				91 92 93		
	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/						
1.4	Разработка проекта стандарта (первой	1	0,5	УК-2 ОПК-	Л1.3Л2.1Л3.1	0	
	редакции). Разработка проекта стандарта			1 ОПК-3	Л3.2		
1				TOTHUS			
	(окончательной редакции) и			TOTAL	91 92 93		
				1 OTHE 3			
	(окончательной редакции) и представление его для			T OTHE 3			
	(окончательной редакции) и представление его для принятия. Характеристика и правила			T OTHE 3			
	(окончательной редакции) и представление его для			T OTHE 3			
	(окончательной редакции) и представление его для принятия. Характеристика и правила составления меню, в зависимости от типов и			T OTHE 3			
	(окончательной редакции) и представление его для принятия. Характеристика и правила составления меню, в зависимости от типов и видов обслуживания. Основные правила			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и представление его для принятия. Характеристика и правила составления меню, в зависимости от типов и видов обслуживания. Основные правила сервировки и обслуживания посетителей			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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.			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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.			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе.			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню,			T OTHE 9			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для			T OTHE 9			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания.			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 меню. Карты напитков. Оформление меню. Меню ресторана, бара, кафе. Комплексные меню, правила составления для специализированных предприятий общественного питания. Предварительная подготовка и			T OTHE 9			
	(окончательной редакции) и 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 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,			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 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			T OTHE 5			
	(окончательной редакции) и 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 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.			T OTHE 9			
	(окончательной редакции) и 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 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						
	(окончательной редакции) и 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 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.						
	(окончательной редакции) и 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 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						
	(окончательной редакции) и 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 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						
	(окончательной редакции) и 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 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.						
	(окончательной редакции) и 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 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. Обслуживание в зале ресторана, бара,						
	(окончательной редакции) и 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 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. Обслуживание в зале ресторана, бара, кафе. Обслуживание в столовой,						
	(окончательной редакции) и 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 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. Обслуживание в зале ресторана, бара,						

1.5	Прогнозирование дохода на продукцию общественного питания Валовой доход предприятия общественного питания. Прогнозирование издержек производства и обращения предприятия питания с целью образования прибыли. Роль и значение прогнозирования дохода для обоснования прогнозных расчетов прибыли, и расчетов финансового плана. Методология изучения потребительского спроса. Разработка архитектуры анкет. /Лек/	1	0,5	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.6	Принятие и государственная регистрация стандарта. Издание стандарта, обновление, отмена стандарта, общие положения, разработка изменения к стандарту, пересмотр стандарта, отмена стандартаПрогнозирование спроса на продукцию общественного питания Спрос в общественном питании выступает как форма проявления потребностей на продукты питания и услуги предприятий массового питания. /Лек/	1	0,5	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Планирование и организация производства и обслуживания на социально-ориентированных 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	0,5	УК-2 ОПК-1 ОПК-3	Л1.2 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
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	0,5	УК-2 ОПК- 1 ОПК-3	Л1.1 Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	

2.1	Нормативные документы в области стандартизации. Национальные стандарты: их назначение, применение, виды, правила разработки и утверждения /Пр/ Свод правил. Взаимосвязь технических	1	2	УК-2 ОПК-1 ОПК-3 УК-2 ОПК-	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3	0	
	регламентов и стандартов /Пр/			1 ОПК-3	Л1.3Л2.1Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3		
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	PAБОТА С ЛИТЕРАТУРНЫМИ И INTERNET-ИСТОЧНИКАМИ, ЭЛЕКТРОННЫМИ БИБЛИОТЕКАМИ /Cp/	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 /Ср/	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 ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ Размещены в приложении

6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧ	ЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИС	СЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)					
	6.1. Рекомендуемая литература							
	6.1.1. Перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины (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 до	полнительной литературы, необходимой для освоения ди	сциплины (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,					
6.1.	3. Перечень учебно-ме	тодического обеспечения для самостоятельной работы об (модулю)	учающихся по дисциплине					

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	
Л3.1	Курбанова Л.М.	Хабаровек: 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	. Перечень ресурсов ин	формационно-телекоммуникационной сети "Интернет".	, необходимых для освоения	
		дисциплины (модуля)		
Э1	Электронный каталог 1	НТБ ДВГУПС	www.ntb.festu.khv.ru	
Э2	Научная электронная	http://www.elibrary.ru/		
Э3	Электронно-библиотеч	нная система "Университетская библиотека ONLINE"	http://www.biblioclub.ru/	
		нных технологий, используемых при осуществлении о ючая перечень программного обеспечения и информа (при необходимости)		
		6.3.1 Перечень программного обеспечения		
О	ffice Pro Plus 2007 - Пак	ет офисных программ, лиц.45525415		
V	Vindows 7 Pro - Операцио	онная система, лиц. 60618367		
V	VinRAR - Архиватор, лиг	ц.LO9-2108, б/c		
	нтивирус Kaspersky End ВГУПС	point Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition - A	нтивирусная защита, контракт 469	
Fi	ree Conference Call (своб	бодная лицензия)		

Zoom (свободная лицензия)

www.consultant.ru

ИСС "Консультант+"

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) Аудитория Назначение Оснашение 3241 Учебная аудитория для проведения комплект учебной мебели: столы, стулья, доска, тематические практических занятий, групповых и плакаты индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 2402 Учебная аудитория для проведения занятий комплект учебной мебели: столы, стулья, меловая доска, лекционного типа интерактивная доска 249 Помещения для самостоятельной работы Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная обучающихся. Читальный зал НТБ техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС. 343 Помещения для самостоятельной работы Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи. Компьютерная обучающихся. Читальный зал НТБ техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС 3317 Помещения для самостоятельной работы Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная обучающихся. Читальный зал НТБ техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС 1303 Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Читальный зал НТБ техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС 3322 Помещения для самостоятельной работы Тематические плакаты, столы, стулья, стеллажи Компьютерная обучающихся. Читальный зал НТБ техника с возможностью подключения к сети Интернет, свободному доступу в ЭБС и ЭИОС.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

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 оппибок).
- 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:

- Необходимо соблюдать единый стиль оформления слайдов.
- Стараться использовать «холодные» тона (синий, зеленый), не отвлекающие внимания от основного содержания слайдов.
- 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 умеренном количестве. Анимация не должна отвлекать внимания от основного содержания на слайде.
- 🗆 Информация, содержащаяся в слайдах, должна быть краткой и лаконичной, с минимальным количеством

предлогов, наречий и прилагательных. Особо следует обратить внимание на заголовки, которые должны передавать суть поставленного вопроса и привлекать внимание аудитории.

- Рекомендуется горизонтальное расположение информации относительно страницы слайда. При этом, важная информация должна располагаться в центре экрана, а под картинками необходимо делать подписи.
- Для полноценного восприятия и легкого усвоения материала презентации рекомендуется придерживаться следующих параметров прифтов:
- 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 информации.

Важно помнить, что информация для презентации не должна полностью копировать текст доклада. Как правило, объем информации должен отражать ключевые позиции пунктов по каждому вопросу.

Особо следует обратить внимание на подбор иллюстративного материала. Поскольку большинство рассматриваемых вопросов отражают специфику транспортного обслуживания туристов в России и за рубежом, рекомендуется 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.