

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА  
ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

Дисциплина Б1.Б.9 Стандартизация и контроль качества гостиничных  
услуг

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации  
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе \_\_\_\_\_

43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили О.А.Яброва



*инициалы, фамилия, подпись*

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

В настоящее время в России существует общая заинтересованность производителей и поставщиков продукции и услуг, населения в повышении качества жизни. Качество распространяется на все виды деятельности. Качество становится главным конкурентным преимуществом. Для обеспечения качества нужна не только соответствующая материальная база и заинтересованный квалифицированный профессионал, но и четкая современная система управления качеством, основа которой является стандартизация. Гостиничное предприятие функционирует в условиях усиливающегося воздействия рыночных сил, требующих повышения конкурентоспособности, которая может быть достигнута только благодаря созданию системы менеджмента качества, базирующейся на современной системе стандартизации.

Целью курса «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» является освоение основных понятий теории управления качеством гостиничных услуг, предоставляемых предприятиями индустрии гостеприимства и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управлении гостиничных комплексов.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

Задачами изучения дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» является изучение и освоение следующих вопросов:

- оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения, контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;
- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объёмов работ исполнителей;
- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
- проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;
- адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения.

- разработка и применение профессиональных стандартов;

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

В результате изучения дисциплины студенты должны освоить следующие компетенции:

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-3: готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

В результате освоения компетенции ОПК-3 студент должен:

- знать: организационно-правовые основы стандартизации и сертификации в сфере гостиничных услуг, нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

- уметь: проводить самосертификацию гостиниц и иных средств размещения, предприятий питания на соответствие современным требованиям, организовывать процессы производства продукции и обслуживания потребителей услуг в соответствии с нормативно-правовой и технологической документацией.

- владеть: практическими навыками разработки нормативно-технологической документации.

Профессиональные компетенции:

ПК-1: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям.

В результате освоения компетенции ПК-1 студент должен:

- знать: современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта

- уметь: разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с современными требованиями.

ПК-5: способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

В результате освоения компетенции ПК-5 студент должен:

- знать: требования Системы классификации гостиниц и иных средств размещения и профессиональных стандартов.

- уметь: разрабатывать профессиональные стандарты и критерии оценки результатов профессиональной деятельности персонала.

- владеть: методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, навыками организации работ по сертификации услуг гостиниц и предприятий питания.

#### **1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

В соответствии с учебными планами подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.02.01 Ресторанное дело, дисциплина изучается на очном отделении на четвертом курсе в восьмом семестре, форма промежуточной аттестации – экзамен.

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» входит в базовую часть учебного плана и основывается на знаниях следующих дисциплин: Технология гостиничной деятельности, Организация гостиничного дела, Сервисная деятельность. Способствует изучению следующих дисциплин: Гостиничный менеджмент, Проектирование гостиничной деятельности, Основы гостиничного дела, Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности, Технология ресторанной продукции

#### **1.5 Особенности реализации дисциплины**

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: чтение лекций, практические занятия самостоятельная работа студентов. При проведении лекций и практических занятий используются интерактивные методы обучения: лекция-визуализация, проблемная лекция, метод кооперативного обучения (командная поддержка индивидуального обучения), работа в малых группах, решение ситуационных задач и др.

Дисциплина реализуется на русском языке.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является экзамен.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		8
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>144 (4,0)</b>	<b>144 (4,0)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>54 (1,5)</b>	<b>54 (1,5)</b>
занятия лекционного типа	22 (0,61)	22 (0,61)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	32 (0,89)	32 (0,89)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>54 (1,5)</b>	<b>54 (1,5)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>36(1) экзамен</b>	<b>36(1) экзамен</b>

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Раздел 1	6	8	-	18	ОПК-3, ПК-1, ПК-5
2	Раздел 2	8	12	-	18	ОПК-3, ПК-1, ПК-5
3	Раздел 3	8	12	-	18	ОПК-3, ПК-1, ПК-5
	Итого	22	32	-	54	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
Раздел 1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования				
1.1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.	Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение.	2	-
1.2	Национальная система стандартизации.	Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.	2	-

1.3	Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	Международные и региональные организации и по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности	1	-
1.4	Качество гостиничных услуг: формирование и оценка.	Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества.	1	-
<b>Раздел 2. Национальная система стандартизации</b>				
2.1	Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.	Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики.	2	-
2.2	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания.	2	-
2.3	Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей.	2	-
2.4	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.	Национальные стандарты, технологические нормативы. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции.	1	-



№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
2.5	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.	1	-
<b>Раздел 3. Порядок классификации объектов индустрии гостеприимства</b>				
3.1	Система классификации гостиниц и иных средств размещения	Система классификации гостиниц и иных средств размещения включает: область применения; основные требования; организационную структуру и функции ее участников; проведение работ; рассмотрение апелляций; правила применения Знака категории гостиницы и иного средства размещения.	1	1
3.2	Оценка соответствия гостиниц и иных средств размещения категории	Оценка соответствия гостиниц и иных средств размещения одной из категорий, этапы. Первый этап - предварительная оценка соответствия гостиницы и иного средства размещения по критериям. Второй этап - оценка соответствия номеров гостиницы и иного средства размещения. Третий этап - оценка соответствия персонала гостиницы и иного средства размещения. Четвертый этап - балльная оценка гостиницы и иного средства размещения по критериям. Пятый этап - окончательная оценка соответствия гостиницы и иного средства размещения определенной категории.	1	1

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
3.3	Требования к гостиницам и иным средствам размещения	Требования к гостиницам и иным средствам размещения: 1. Здание и прилегающая к нему территория 2. Техническое оборудование 3. Номерной фонд 4. Техническое оснащение 5. Санитарные объекты общего пользования 6. Общественные помещения 7. Помещения для предоставления услуг питания 8. Услуги 9. Услуги питания 10. Требования к персоналу и его подготовке	2	2
3.4	Критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения различных категорий	Требования и их балльная оценка в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.	1	1
3.5	Рассмотрение апелляций	Порядок рассмотрения апелляций в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.	1	1
3.6	Применение знака категории гостиницы и иного средства размещения	Применение знака категории гостиницы и иного средства размещения в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.	1	1
3.7	Порядок классификации объектов туристской индустрии	Порядок классификации объектов туристской индустрии.	1	1
	Итого		22	8

### 3.3 Занятия практические.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
Раздел 1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования				
1.1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.	Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение.	2	-
1.2	Национальная система стандартизации.	Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных	2	-
1.3	Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг	Международные и региональные организации и по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности	2	-
1.4	Качество гостиничных услуг: формирование и оценка.	Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества.	2	-
Раздел 2. Национальная система стандартизации				

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
2.1	Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.	Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные	2	-
2.2	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания.	4	-
2.3	Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей.	2	-
2.4	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.	Национальные стандарты, технологические нормативы. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции.	2	-
2.5	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.	2	-
Раздел 3. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и				

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
3.1	Система классификации гостиниц и иных средств размещения	Система классификации гостиниц и иных средств размещения включает: область применения; основные требования; организационную структуру и функции ее участников; проведение работ; рассмотрение апелляций; правила применения Знака категории гостиницы и иного средства размещения.	2	-
3.2	Оценка соответствия гостиниц и иных средств размещения категории	Оценка соответствия гостиниц и иных средств размещения одной из категорий, этапы. Первый этап - предварительная оценка соответствия гостиницы и иного средства размещения по критериям. Второй этап - оценка соответствия номеров гостиницы и иного средства размещения. Третий этап - оценка соответствия персонала гостиницы и иного средства размещения. Четвертый этап - балльная оценка гостиницы и иного средства размещения по критериям. Пятый этап - окончательная оценка соответствия гостиницы и иного средства размещения определенной категории.	2	-
3.3	Требования к гостиницам и иным средствам размещения	Требования к гостиницам и иным средствам размещения: 1. Здание и прилегающая к нему территория 2. Техническое оборудование 3. Номерной фонд 4. Техническое оснащение 5. Санитарные объекты общего пользования 6. Общественные помещения 7. Помещения для предоставления услуг питания 8. Услуги 9. Услуги питания 10. Требования к персоналу и его подготовке	2	2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
3.4	Критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения различных категорий	Требования и их балльная оценка в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.	2	2
3.5	Рассмотрение апелляций	Порядок рассмотрения апелляций в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.	2	2
3.6	Применение знака категории гостиницы и иного средства размещения	Применение знака категории гостиницы и иного средства размещения в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.	1	1
3.7	Порядок классификации объектов туристской индустрии	Порядок классификации объектов туристской индустрии.	1	1
	Итого		32	8

### 3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрены

## **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Еланцева, О. П. Стандартизация и сертификация в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. П. Еланцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ФЛИНТА : НОУ ВПО «МПСУ », 2014. — 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=455095>

2. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма): Учебное пособие / В.П. Анисимов, А.В. Яцук. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 253 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=397143>

3. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=405064>

4. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

## **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Формой контроля по дисциплине «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» является экзамен, который проводится в устной форме по экзаменационным билетам.

Цель: осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Оценка достижений запланированных в ОП ВО результатов ее освоения и уровень сформированности компетенций, заявленных в образовательной программе.

Задачи:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОП ВО, определенных в виде набора компетенций выпускников;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения;
- самоподготовка и самоконтроль студентов в процессе обучения.

Вопросы к экзамену и критерии их оценивания изложены в Фонде оценочных средств учебно-методического обеспечения по дисциплине «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### Основная литература

1. Еланцева, О. П. Стандартизация и сертификация в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. П. Еланцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ФЛИНТА : НОУ ВПО «МПСУ », 2014. — 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=455095>
2. Метрология, стандартизация и сертификация (в сфере туризма): Учебное пособие / В.П. Анисимов, А.В. Яцук. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 253 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=397143>
3. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] : учебник для студентов сред. проф. образовательных учреждений / И. П. Кошечкина, А. А.

Канке. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2010. - \*414 с. . - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 406-411. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=405064>

4. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

#### Дополнительная литература

1. .Баумгартен, Л. В. Стандартизация и сертификация в туризме [Электронный ресурс] : Практикум / Л. В. Баумгартен. - М.: Дашков и К, 2013. - 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415591>

2. .Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=465410>

3. Менеджмент в туризме: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 448 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389982>

4 Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>

5. Стандартизация и контроль качества туристских услуг: Учебное пособие / О.М. Пахомова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 135 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=485674>

6. . Менеджмент в туристской индустрии: Учебник / Баумгартен Л.В. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 236 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536346>

#### **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.
2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М». – Режим доступа : <http://znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
6. Электронная библиотека СМИ. Режим доступа: <https://public.ru/>



7. Справочно-правовая система «Гарант» : <http://www.garant.ru/>
8. Межрегиональная ассоциация кулинаров России : <http://culina-russia.ru>
9. Сайт Федерации Рестораторов и отельеров : <http://www.new.friro.ru>

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении интерактивных методов обучения:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: лекций с заранее запланированными ошибками, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

Подготовка к практическим занятиям состоит из нескольких этапов.

1 этап - изучение литературы, рекомендованной к использованию на практическом занятии по данной теме. Изучение литературы предполагает не только ее чтение, но и конспектирование. Результатом этого этапа является выполненный конспект и готовность студента обсуждать на практическом занятии любой из вопросов по данной теме. При этом нужно учесть, что выступление студента на практическом занятии рассчитано на 8 - 10 минут, за это время студент должен раскрыть тему, ознакомить слушателей с научными источниками по данной теме, четко и ясно осветить основные идеи и положения, сформулировать главные выводы по теме. Кроме того, выступающий студент должен быть готов отвечать на вопросы аудитории, свободно излагать материал.

2 этап – выполнение заданий к практическому занятию письменно или устно. При рассмотрении дискуссионных вопросов студент должен определить собственную позицию, подобрать в ее обоснование исторические

факты, аргументы и статистические данные. Если практическое занятие проводится в докладной форме, то в этом случае заранее готовится доклад, план которого обсуждается совместно студентом и преподавателем, рассчитан 10-15 минут. По структуре доклад должен отвечать требованиям, т.е. состоять из введения, основной части и заключения; по содержанию соответствовать теме. Выступления основного докладчика дополняет оппонент из числа студентов, который оценивает, исправляет при необходимости и дополняет выступление основного докладчика.

Целью самостоятельной работы обучающихся является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, а также опытом исследовательской и организаторской деятельности. Самостоятельная работа обучающихся способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня. При определении содержания самостоятельной работы обучающихся следует учитывать уровень их самостоятельности и требования к уровню самостоятельности обучающихся для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут.

Таблица - Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине

Форма СРС	Форма контроля	Рекомендации преподавателю
1 Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Рубежная проверка в контрольные сроки	Рекомендовать список литературы, основной и дополнительной
2. Проработка конспекта лекции для экспресс-опроса в начале практического занятия	Рубежная проверка в контрольные сроки	Рекомендовать список литературы, основной и дополнительной
3. Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
4. Написание домашней контрольной работы	Защита в сессионный период	Разработка тем, письменная рецензия

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

К перечню используемого программного обеспечения относятся

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

## **10 Материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов,

предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007,

			<p>бессрочный;  ESET NOD32  Antivirus Business  Edition for 2750  users - Лиц  сертификат EAV-  0189835462, от  10.04.2017;  Kaspersky  Endpoint Security  – Лиц сертификат  2462170522-  081649547546  от 22.05.2017.</p>
	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:  № 2-07 кабинет санитарии и гигиены  ул. Лиды Прушинской,  зд.2</p>	<p>Специализированная мебель,  доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia,  потолочное крепление для проектора Wize WPA-S,  проектор Optoma DS211,  ноутбук Samsung R528-DA04</p>	<p>Microsoft®  Windows® Vista  Business Russian  Upgrade Academic  OPEN No Level  Лиц сертификат  45676576, от  02.07.2009,  бессрочный;  Microsoft® Office  Professional Plus  2007 Russian  Academic OPEN  No Level - Лиц  сертификат  сертификат  4316214, от  06.12.2007,  бессрочный;  ESET NOD32  Antivirus Business  Edition for 2750  users - Лиц  сертификат EAV-  0189835462, от  10.04.2017;  Kaspersky  Endpoint Security  – Лиц сертификат  2462170522-  081649547546</p>

			от 22.05.2017.
	<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascor</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017; 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015; КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-</p>

			14-00024 бессрочный
	<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об- служивания по торгово - эконо- мическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельно й работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере- плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N- 3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35 ; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV- 0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522- 081649547546 от 22.05.2017</p>