

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, информационных технологий и креативных индустрий
Кафедра сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.04.1 Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2026

Автор программы:

Кандидат экономических наук, доцент Мачалкин Сергей Евгеньевич

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры сервиса и туризма «16» июня 2026 г. Протокол № 11

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата.....	5
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	7
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	14
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	16
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	16

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- сервисный

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности	Осуществляет разработку ресторанного продукта на основе требований технологического процесса производства и безопасности

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Очная (семестр)		
		2	7	8
1	Аксессуары и дизайн в индустрии гостеприимства	+		
2	Инновационные технологии сервиса в гостинично-ресторанном бизнесе		+	
3	Организационно-управленческая практика			+
4	Стандарты гостеприимства	+		

5	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+	
6	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		+	
7	Эстетика ресторанной продукции	+		

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП» изучается в 2 семестре.

3. Объем и содержание дисциплины

3.1. Объем дисциплины: 4 з.е.

Очная: 4 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	144
Контактная работа	48
Лекции (Лекции)	24
Практические (Практ. раб.)	24
Самостоятельная работа (СР)	60
Экзамен	36

3.2. Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
2 семестр					
1	История появления и краткие сведения о системе ХАССП	6	6	16	Собеседование; Опрос
2	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	6	6	14	Опрос; Тестирование

3	Менеджмент для успешного достижения устойчивого успеха организации (ГОСТ Р ИСО 9004-2010)	6	6	14	Опрос; Решение ситуационных задач
4	Требования к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции	6	6	16	Решение ситуационных задач; Тестирование

Тема 1. История появления и краткие сведения о системе ХАССП (ПК-6)

Лекция.

НАССР [ХАССП] Система "Анализ Опасностей и Критические Контрольные Точки" (Hazard Analysis and Critical Control Points). Принципы ХАССП. Преимущества системы ХАССП. Организационно-методическая база и порядок работ по внедрению системы управления на основе принципов ХАССП

Практическое занятие.

1. Практическая значимость семи принципов ХАССП.
2. Принцип 1. Проведение анализа рисков.
3. Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
4. Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
6. Принцип 5. Установление корректирующих действий.
7. Принцип 6. Установление процедуры ведения записей.
8. Принцип 7. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Задания для самостоятельной работы.

1. История появления ХАССП.
2. Основоположники ХАССП.
3. Подготовить презентацию по заданиям для самостоятельной работы.

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования (ПК-6)

Лекция.

Принципы разработки системы ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001). Общие требования по организации работ. Исходная информация для разработки системы ХАССП. Построение блок-схемы производственного процесса. Опасные факторы и предупреждающие действия: виды опасностей, анализ рисков. Критические контрольные точки. Метод «Дерево принятий решений». Критические пределы.

Практическое занятие.

1. Система мониторинга.
2. Корректирующие действия. Внутренние проверки.
3. Итоговые результаты аудита и выводы.
4. Составление «Дерева принятий решений».

Задания для самостоятельной работы.

1. Процедура корректирующих действий.

2. ISO 19011.
3. Заполнение таблицы формы регистрации данных по аудиту.

Тема 3. Менеджмент для успешного достижения устойчивого успеха организации (ГОСТ Р ИСО 9004-2010) (ПК-6)

Лекция.

Совместимость стандарта ИСО 9001 с ИСО 14001 (требования к системе экологического менеджмента), ИСО 27001 (требование к системе менеджмента информационной безопасности), ИСО 20000 (требования к системе менеджмента в области ИТ-сервисов), ИСО 45001 (требование к системе менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда).

Практическое занятие.

1. Основные положения стандарта ИСО 9001.
2. Основные положения стандарта ИСО 14 001
3. Основные положения стандарта ИСО27001
4. Основные положения стандарта ИСО 20000
5. Основные положения стандарта ИСО45001

Задания для самостоятельной работы.

1. Система эффективного менеджмента.
2. Системы менеджмента качества.
3. Модель системы ISO 14001:2016

Тема 4. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции (ПК-6)

Лекция.

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП). Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО 2200-2019). Принципы СМБПП.

Практическое занятие.

1. Анализ цикла PDCA (Планируй-Делай-Проверяй-Действуй).
2. Анализ ГОСТ Р ИСО 2200-2019.
3. Системы прослеживания.

Задания для самостоятельной работы.

1. Основные понятия, термины и определения, относящиеся к системе прослеживания морепродуктов.
2. Обзор существующих стандартов и нормативов прослеживания.
3. Кодекс Алиментариус.
4. Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных.

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

2 семестр

- текущий контроль – 50 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов
- ответ на экзамене: не более 30 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	История появления и краткие сведения о системе ХАССП	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Опрос	5	Устный опрос может приме-няться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подле-жащего оценке: - правильность ответа по содер-жанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использован-ных приемов и способов реше-ния поставленной учебной зада-чи; - своевременность и эффектив-ность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнитель-но-го материала; - рациональность использования времени, отведенного на зада-ние
2.	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	Опрос	10	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Тестирование(кон-трольный срез)	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25% правильных ответов в тесте
3.	Менеджмент для успешного достижения устойчивого успеха организации (ГОСТ Р ИСО 9004-2010)	Опрос	10	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание

		Решение ситуационных задач	10	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов
4.	Требования к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции	Решение ситуационных задач	10	10 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 9-8 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 7-6 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 5-1 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов
		Тестирование(контрольный срез)	10	10 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 5 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 3 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25% правильных ответов в тесте
5.	Премияльные баллы		20	публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в материалах всероссийской или международной конференции / журнале из перечня ВАК – 15 /
6.	Ответ на экзамене		30	10-17 баллов - студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку "удовлетворительно"; 18-24 баллов- студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку "хорошо"; 25-30 баллов - студент раскрыл
7.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы		70	Добор: студент может предоставить все задания текущего контроля и контрольные срезы
8.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по экзамену выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
85 - 100 баллов	Отлично
70 - 84 баллов	Хорошо
50 - 69 баллов	Удовлетворительно
Менее 50	Неудовлетворительно

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Опрос

Тема 1. История появления и краткие сведения о системе ХАССП

1. Практическая значимость семи принципов ХАССП.

2. Принцип 1. Проведение анализа рисков.
3. Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
4. Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
6. Принцип 5. Установление корректирующих действий.
7. Принцип 6. Установление процедуры ведения записей.
8. Принцип 7. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

1. Перечислите принципы ХССП.
2. Какие основные требования организации работ внедрения ХАССП.
3. Каким образом строится блок-схема.
4. Какими могут быть опасные факторы.
5. Суть метода «Дерево решений».
6. В чем суть анализа рисков.
7. Алгоритм внедрения ХАССП.

Тема 3. Менеджмент для успешного достижения устойчивого успеха организации (ГОСТ Р ИСО 9004-2010)

1. Суть стандарта ИСО 14001 (требования к системе экологического менеджмента).
2. В чем суть стандарта ИСО 20000 (требования к системе менеджмента в области ИТ-сервисов).
3. Каким образом обеспечивается совместимость стандартов.

Решение ситуационных задач

Тема 3. Менеджмент для успешного достижения устойчивого успеха организации (ГОСТ Р ИСО 9004-2010)

Проведите сравнительный анализ стандарта ИСО 9001 с ИСО 14001 (требования к системе экологического менеджмента) и ИСО 27001 (требование к системе менеджмента информационной безопасности).

Тема 4. Требования к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции
Разработайте алгоритм Требований к организациям, участвующих в цепи создания пищевой продукции.

Собеседование

Тема 1. История появления и краткие сведения о системе ХАССП

1. История появления ХАССП.
2. Основоположники ХАССП.
3. Подготовить презентацию по заданиям для самостоятельной работы.

Тестирование

Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

1. Основные отличия системы безопасности при производстве пищевой продукции на базе требований ИСО 22000 от ХАССП:

+ а. высокий уровень коммуникаций

- б. методы набора опасных факторов
 - в. методы анализа опасных факторов
2. Этапы разработки системы обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции на базе требований ИСО 22000:
- а. разработка плана ХААСП
 - б. актуализация плана ХАССП
 - +в. программа предварительных исследований
3. Система ХАССП разработана в:
- + а. США
 - б. России
 - в. Германии
4. Какие разделы входят в лист ХАССП:
- а. опасный фактор;
 - б. номер критической контрольной точки;
 - +в. мониторинг
5. Блок-схема:
- + а. схематическое и системное представление последовательности и взаимодействия этапов технологического процесса
 - б. схематическое представление технологического процесса, изображенное в виде последовательно соединенных символов
 - в. схема технологического процесса
6. Политика в области безопасности пищевой продукции:
- + а. общие намерения и направления деятельности организации, связанные с безопасностью пищевой продукции
 - б. приверженность организации принципам ХАССП, официально выраженная высшим руководством
 - в. приверженность приоритетному направлению деятельности по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
7. Критический предел:
- + а. критерий, который отделяет приемлемость от неприемлемости
 - б. предел, после которого невозможно использовать продукцию по назначению
 - в. предел критической контрольной точки
8. Если организация в рамках ХАССП (или ИСО 22000) применяет аутсорсинг, она должна
- + а. обеспечить управление такими процессами
 - б. организовать входной контроль по критериям ХАССП
 - в. ничего не предпринимать
9. Кто может войти в группу ХАССП в организации:
- + а. специалисты всех подразделений в организации, прошедшие подготовку по программе ХАССП
 - б. специалисты отдела (бюро) качества
 - в. главные специалисты организации
10. Какие документы входят в документацию ХАССП:
- + а. политика в области безопасности выпускаемой продукции
 - б. информация о конкурентах
 - в. инструкции по технике безопасности и пожарной безопасности

Тема 4. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

1. Какие документы не входят в состав документации ХАССП:

а. план внутренних аудитов

б. лист ХАССП

+ в. отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации

2. Этапы анализа опасных факторов при построении системы ХАССП в

организации:

+ а. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Дерева принятия решений»

б. анализ опасных факторов с помощью причинно-следственной диаграммы

в. анализ опасных факторов с помощью диаграммы разброса

3. В лист ХАССП необходимо внести следующие разделы:

+ а. наименование опасных факторов

б. процедуру внутреннего аудита

в. карту контроля технологических процессов

4. Каким количеством баллов оценивается тяжесть последствий и

возможность возникновения опасных факторов при построении системы ХАССП:

а. 6

б. 10

+ в. 4

5. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении

и внедрении системы ХАССП в организации:

+ а. техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования

б. идентификация и прослеживаемость персонала

в. подготовка мероприятий в области экономического менеджмента

6. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении

и внедрении системы ХАССП в организации:

+ а. выполнение процедур хранения и транспортировки продукции, санитарно-гигиенические требования к персоналу

б. готовность технологического оборудования

в. процедуры в области финансового менеджмента

7. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:

+ а. учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов, рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов

б. учет деятельности конкурентов

в. разработка процессов жизненного цикла продукции

8. Кто может войти в группу ХАССП в организации:

+ а. специалисты всех подразделений в организации, прошедшие подготовку по программе ХАССП

б. специалисты отдела (бюро) качества

в. главные специалисты организации

9. Если организация в рамках ХАССП (или ИСО 22000) применяет аутсорсинг, она должна

+ а. обеспечить управление такими процессами, организовать производство в условиях выполнения требований ХАССП

б. организовать входной контроль по критериям ХАССП

в. ничего не предпринимать

10. На какой период выдаётся организация сертификат соответствия на СМК:

а. 1 год

б. 2 года

+ в. 5 лет

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена

Типовые вопросы экзамена (ПК-6)

1. Условия применения системы НАССР
2. Принципы системы НАССР.
3. Политика в области безопасности. Руководство по качеству и безопасности.
4. Документированные процедуры системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рабочие инструкции, НТД, записи системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
5. Обязательства руководства по внедрению при разработке и совершенствовании систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Ответственность руководителя группы по безопасности пищевой продукции.
6. Обмен информацией (внутренней и внешней).
7. Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению производством безопасной продукции
8. Выбор и оценка мероприятий по управлению производством безопасной продукции
9. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий.
10. Типовые планы НАССР.
11. Идентификация критических контрольных точек . Определение критических пределов для критических точек управления.
12. Мониторинг, корректирующие действия, модификация . Система мониторинга в критических контрольных точках.
13. Планирование верификации плана НАССР
14. Валидация комбинаций мероприятий по контролю
15. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции
16. Общие темы и аспекты внедрения НАССР
17. Побудительные мотивы к внедрению НАССР. Мотивация, отношение к НАССР и культурные особенности
17. Использование консультантов, внешняя поддержка, информационные ресурсы.
18. Проблемы, связанные с обучением и преподаванием НАССР.
19. Программы обеспечения обязательных условий и НАССР
20. Оценка временных затрат на разработку и внедрение системы НАССР
21. Этапы разработки плана НАССР .
21. Применение НАССР во всей пищевой цепочке
22. Новые и вновь возникающие риски
23. Системы управления пищевой безопасностью
24. Изменение роли государства и регулирующих органов в системах обеспечения пищевой безопасности.
25. Границы и ресурсы системы НАССР.
26. Внедрение НАССР.
27. НАССР и поставщики.
28. Обслуживание и совершенствование системы НАССР.
29. Розничная торговля и разработка систем НАССР у поставщиков.
30. Оценка эффективности систем НАССР поставщиков.

Типовые задания для экзамена (ПК-6)

не предусмотрены

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«отлично» (85 - 100 баллов)	ПК-6	Достаточно свободно знает и понимает основные положения, принципы стандарта требований технологического процесса производства и безопасности продукции; демонстрирует знание этапов процесса обслуживания гостей и их безопасности.¶На вопросы отвечает кратко, аргументировано, уверенно, по существу. ¶
«хорошо» (70 - 84 баллов)	ПК-6	Достаточно хорошо знает и понимает основные положения, принципы стандарта требований технологического процесса производства и безопасности продукции; демонстрирует знание этапов процесса обслуживания гостей и их безопасности.¶На вопросы отвечает кратко, аргументировано. ¶
«удовлетворительно» (50 - 69 баллов)	ПК-6	Демонстрирует базовые знания и понимает основных положений, принципов стандарта, требований технологического процесса производства и безопасности продукции; имеет фрагментарные знание этапов процесса обслуживания гостей и их безопасности.¶В ответе не всегда присутствует логика, аргументы привлекаются недостаточно веские¶
«неудовлетворительно» (менее 50 баллов)	ПК-6	Не знают и не понимают основных положений, принципов стандарта, требований технологического процесса производства и безопасности продукции; не знает этапов процесса обслуживания гостей и их безопасности.¶Неправильно отвечает на поставленные вопросы или затрудняется с ответом¶

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;

- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Коломиец А. И. Мировая индустрия гостеприимства : учебное пособие. - Москва: Директ-Медиа, 2023. - 56 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701131>

6.2 Дополнительная литература:

1. Индустрия гостеприимства в сфере транспорта : учебное пособие. направление подготовки 43.03.01 сервис. направленность программы (профиль) сервис в сфере транспорта. квалификация выпускника бакалавр. форма обучения очная. - Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2017. - 29 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/145392>

2. Индустрия гостеприимства на воздушном транспорте : учебное пособие. направление подготовки 43.03.01 сервис. направленность программы (профиль) производственный сервис. квалификация выпускника бакалавр. форма обучения очная. - Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2016. - 30 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/145433>

3. Туризм и индустрия гостеприимства: исторический опыт и современные тренды: сборник статей Всероссийской конференции с международным участием (16 ноября 2023 г.). - Уфа: БГПУ имени М. Акмуллы, 2023. - 50 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/407501>

6.3 Иные источники:

1. Аналитический центр при правительстве Российской Федерации. Официальный сайт. - <https://ac.gov.ru>

2. Аналитический центр при Правительстве РФ - <https://ac.gov.ru/publications/5478>

3. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания -

4. Гуманитарная электронная библиотека - <http://www.lib.ua-ru.net/katalog/41.html> - <http://www.lib.ua-ru.net/katalog/41.html>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows XP SP3

Операционная система Microsoft Windows 7, 8, 10

Операционная система Linux Alt 8.1 Образование

Операционная система "Альт Образование"

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» . – URL: <http://www.biblioclub.ru>
2. ЭБС BOOK.RU - коллекция учебной литературы для СПО. – URL: <http://www.book.ru>
3. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>
4. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>
5. Электронная библиотека РФФИ. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
6. Электронная библиотека. Образовательная платформа «Юрайт». – URL: <https://biblio-online.ru/book/sud-prisyazhnyh-442275>
7. Юрайт: образовательная платформа, электронно-библиотечная система. – URL: <https://urait.ru>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.