



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Находке

Кафедра гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Санитария и гигиена предприятий сервиса

Направление подготовки

43.03.01 Сервис

Профиль подготовки

Социокультурный сервис

Форма обучения – очная

Находка 2016

ФОС составлен: Бабич Е.В., старший преподаватель кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

ФОС рассмотрен и принят на заседании кафедры гуманитарных и социально-правовых дисциплин

Протокол заседания кафедры гуманитарных и социально-правовых дисциплин, от 13.06.2014 г. протокол № 10

Редакция 2015 года, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин от 24.06.2015 года, протокол № 9.

Редакция 2016 года, рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных и искусствоведческих дисциплин от «07» июня 2016 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой



Шумейко М.В.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Санитария и гигиена предприятий сервиса»

Направление подготовки

43.03.01 Сервис

Профиль подготовки

Социокультурный сервис

1 Перечень компетенций с указанием этапов формирования в процессе освоения образовательной программы

1.1 Перечень компетенций

Код компетенций	Формулировка компетенции
ПК-12	готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

1.2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения программы

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования компетенций (номер семестра)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Библиотечно-информационная компетентность	*	*	*
2	Введение в дисциплину	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
3	Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
4	Гигиена питания Сущность гигиены питания. Гигиенические	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
5	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
6	Гигиеническая характеристика окружающей среды Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
7	Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
8	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе

9	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	6	ПК-12	Темы докладов Индивидуальные задания Темы эссе
---	---	---	-------	--

1.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкалы оценивания

Дескриптор компетенции	Показатель оценивания	Шкалы оценивания		Критерии оценивания	
		Традиционная	Баллы		
Знает	- требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях; - требований к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования	Отлично	Зачтено	91-100	теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному
Умеет	применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы				
Владеет	- готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах ; - навыками организации исполнителей для участия в социально-гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий; - основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями				
Знает	- требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях; - требований к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных	Хорошо	Зачтено	76-90	теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов; некоторые практические навыки

	комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования				работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками
Умеет	применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы				
Владеет	- готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах ; - навыками организации исполнителей для участия в социально-гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий; - основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями				
Знает	- требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях; - требований к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования				теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных задания выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки
Умеет	применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы				
Владеет	- готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах ; - навыками организации исполнителей для участия в социально-				
		Удовлетворительно	Зачтено	61-75	

	гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий; - основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями				
Знает	- требований к организации рационального и безопасного питания в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных предприятиях; - требований к проектированию, благоустройству и содержанию гостинично-ресторанных комплексов на основе применения современных технологий и методов проектирования	Неудовлетворительно	Незачтено	0-40	теоретическое содержание дисциплины не освоено полностью; необходимые практические навыки работы не сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины задания выполнены с грубыми ошибками либо совсем не выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному
Умеет	применять методы санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской индустрии, анализировать результаты и делать соответствующие выводы				
Владеет	- готовностью применять современные технологии обеспечения санитарно-гигиенического благополучия в санаторно-курортных и гостинично-ресторанных комплексах ; - навыками организации исполнителей для участия в социально-гигиенических мониторингах с использованием современных информационных технологий; - основными методами защиты потребителей от инфекционных заболеваний, пищевых отравлений различной природы; - способностью к организации питания в соответствии с современными гигиеническими требованиями				

2 Текущий контроль

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов. В условиях рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания студента используются как показатель его текущего рейтинга. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы по индивидуальной инициативе преподавателя.

Данный вид контроля стимулирует у студентов стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины.

3 Описание оценочных средств по видам заданий текущего контроля

3.1 Рекомендации по оцениванию устных ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы.

Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется растянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Оценка «5» - 18 - 20 баллов - ставится, если студент:

- 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры;
- 3) излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением исторической и хронологической последовательности;

Оценка «4» - 15 - 17 баллов - ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» - 14 - 10 баллов - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» - 1 - 9 баллов - ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2 Рекомендации по оцениванию результатов индивидуальных заданий

Максимальное количество баллов	Правильность (ошибочность) решения
20	Полные верные ответы. В логичном рассуждении при ответах нет ошибок, задание полностью выполнено. Получены правильные ответы, ясно прописанные во всех строках заданий и таблиц

15	Верные ответы, но имеются небольшие неточности, в целом не влияющие на последовательность событий, такие как небольшие пропуски, не связанные с основным содержанием изложения. Задание оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию вопроса
10	Ответы в целом верные. В работе присутствуют несущественная хронологическая или историческая ошибки, механическая ошибка или описка, несколько исказившие логическую последовательность ответа
5	В рассуждении допущены более трех ошибок в логическом рассуждении, последовательности событий и установлении дат. При объяснении исторических событий и явлений указаны не все существенные факты
0	Ответы неверные или отсутствуют

3.3 Рекомендации по оцениванию докладов

Подготовка доклада предполагает глубокое изучение обозначенной темы. Критерии оценки:

Оценка «отлично» – 10 баллов - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – 9 - 5 баллов - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – 4 - 1 баллов - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – 0 баллов - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки презентации доклада, сообщения, выполненных в форме презентации:

	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный ответ
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация не систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений
Оценка	50-60 баллов	61-75 баллов	76-90 баллов	91-100 баллов

4 Фонд оценочных средств для текущего контроля

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ДОКЛАДОВ С ПРЕЗЕНТАЦИЕЙ

1. Гигиеническая оценка макронутриентов пищи.
2. Гигиеническая оценка микронутриентов пищи.
3. Санитарные требования к содержанию предприятий питания и размещения.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях туристской отрасли.
5. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов.
6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
7. Энергетические затраты в туристском путешествии.
8. Организация питания в путешествии.
9. Характеристика рационов питания туристов.
10. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания.
11. Профилактика пищевых заболеваний.
12. Гигиенические принципы проектирования гостиниц.
13. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.
14. Характеристика уборочных работ в помещениях гостиничного предприятия.
15. Гигиена воды и водоснабжения в предприятиях туристской отрасли.
16. Выполнение гигиенических принципов удаления отходов в гостиницах г. Находка.
17. Выполнение гигиенических принципов удаления отходов в предприятиях общественного питания г. Находка.

Доклад должен включать следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть

5. Выводы и рекомендации
6. Список используемой литературы

К работе прилагается диск, содержащий презентацию, состоящую из 15-20 слайдов.
Общий объем работы 10-15 страниц.

ТИПОВЫЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации
2. Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.
3. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
4. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах.
5. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
6. Пищевая ценность кулинарной продукции.
7. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
8. Энергетические затраты организма и потребность в энергии.
9. Понятие о рациональном питании. Сбалансированность и режим питания.
10. Принципы построения рационов питания.
11. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
12. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
13. Пищевые инфекции: причины возникновения и источники.
14. Пути передачи инфекционных заболеваний.
15. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
16. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
17. Пищевые микотоксикозы. Основные меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
18. Пищевые отравления не бактериального происхождения.
19. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения.
20. Основные меры профилактики пищевых отравлений немикробного характера.
21. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
22. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
23. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
24. Принципы удаления твердых и жидких бытовых отходов.
25. Способы нормирования микроклимата производственных помещений.
26. Какие показатели используют при гигиенической оценке воды?
27. Что такое предельно допустимая концентрация вредных веществ?
28. Какие существуют санитарно-гигиенические факторы риска в предприятиях туристской отрасли?
29. Что такое генеральный план участка, и какие требования предъявляются к выбору участка под строительство предприятий туризма?
30. Какие физические и химические методы дезинфекции вы знаете?
31. Назовите требования, предъявляемые к дезинфицирующим средствам.
32. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Туристских предприятий.
33. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.
34. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.
35. Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.
36. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ЭССЕ

Подготовьте эссе по сложившимся событиям:

При проведении проверки в порядке планового контроля Роспотребнадзора обнаружены отклонения микробиологических показателей от норматива в лабораторных смывах, взятых с поверхности технологического оборудования ресторана. В продукции отклонений не обнаружено. Ваши решения о принятии мер.

Дайте перечень обязательных условий санитарной экспертизы при выполнении Проекта генплана участка размещения предприятия ресторанно-гостиничного комплекса

1. Составьте перечень санитарно-гигиенических показателей микроклимата в мясном цехе ресторана.

2. Составьте перечень параметров воды горячего и холодного водоснабжения гостиницы, температуры и влажности воздуха в душевых.

Продумайте и опишите схему санитарно-гигиенического контроля гостиницы.

Сравнить гигиенические удобства в номерах в зависимости от категории номера внутри 3* и 5* отелей.

Сравнить гигиенические удобства в номерах в зависимости от категории номера внутри 5* отеля.

Сравнить удобства в санузле номера в зависимости от категории номера внутри 4*

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению изучения дисциплины в установленной учебным планом форме и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

Подготовка студента к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и семинарских занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки студент пользуется конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине

Итоговой формой контроля сформированности компетенций у студентов по дисциплине является – экзамен.

Примерный перечень вопросов к экзамену:

1. Основы микробиологии.
2. Санитария и гигиена в ресторанном бизнесе.
3. Санитария и гигиена в гостиничном бизнесе
4. Гигиенические требования и стандарты.
5. Основы проектирования с учетом санитарии и гигиены.
6. Гигиенические требования к прилегающей территории.
7. Гигиенические требования к составу помещений.
8. Гигиенические требования к инженерным сетям.
9. Гигиенические требования к материально-техническому оснащению.
10. Санитарные требования к содержанию предприятий сервиса.
11. Лабораторные исследования продукции.
12. Порядок взаимоотношений с надзорными органами.
13. Основы проектирования с учетом санитарии и гигиены.
14. Гигиенические требования к прилегающей территории.
15. Гигиенические требования к составу помещений.
16. Гигиенические требования к инженерным сетям.
17. Гигиенические требования к материально-техническому оснащению.
18. Санитарные требования к содержанию предприятий сервиса.
19. Лабораторные исследования продукции.

20. Порядок взаимоотношений с надзорными органами.
21. Лицензирование и сертификация.
22. Личная гигиена персонала.
23. Уборочные работы.
24. Использование моющих и дезинфицирующих средств.
25. Моечный инвентарь.
26. Требования к безопасности сырья и продукции.
27. Требования к санитарному состоянию гостиниц.

Критерии оценки:

- 100-91 балл - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

- 90-76 - баллов - знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

- 75-61 - балл – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

- 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

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

а) основная литература

1. Гигиена питания: учебник для студентов вузов / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2014. - 544 с. - (Высшее образование).

2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции: учеб. пособие для студентов вузов / В. А. Тутельян, Б. П. Суханов, М. Г. Керимова, Е. В. Елизарова. - М. : Практ. медицина, 2015. - 160 с. 3. Возрастная анатомия, физиология и гигиена: учебник для студентов вузов / Е. Н. Назарова, Ю. Д. Жилов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 256 с. - (Высшее образование : Бакалавриат).

б) дополнительная литература

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2010. – 352 с.

2. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолосС, 2006. – 184 с.

3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002г.

5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

№52-ФЗ от 30.03.1999г.

6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 -ФЗ от 02.01.2000г.

7. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999г.

8. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 28.06.2009 N 123-ФЗ, от 27.12.2009 N 365-ФЗ, от 30.07.2010 N 242-ФЗ, от 01.07.2011 N 169-ФЗ) [Электронный ресурс] / СПС «Консультант»

9. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452.

10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).

11. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями).

12. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

13. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

14. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

15. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

16. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

17. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

18. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.

19. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

20. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

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

22. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

23. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

24. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

7 Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

а) интернет-сайты

<http://www.rosпотреbnadzor.ru> – Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

<http://25.rosпотреbnadzor.ru/> – Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю;

<http://www.fsvps.ru> – Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. <http://www.gost.ru> – Федеральное агентство по техническому регулированию

<http://www.russiatourism.ru> – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации. Официальный сайт, содержит нормативно-правовые акты и статистические материалы по туризму в РФ;

б) Полнотекстовые базы данных

Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа [<http://www.rucont.ru/>].

Университетская библиотека он-лайн. Режим доступа [<http://www.biblioclub.ru/>].