

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

**Технология и организация услуг питания**  
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Учебный план 43.03.02\_2020\_830.plx  
43.03.02 Туризм  
Менеджмент туризма

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108  
в том числе:  
аудиторные занятия 44  
самостоятельная работа 54,1  
часов на контроль 8,85

Виды контроля в семестрах:  
зачеты с оценкой 6

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	26	26	26	26
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Консультации (для студента)	0,9	0,9	0,9	0,9
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,05	45,05	45,05	45,05
Сам. работа	54,1	54,1	54,1	54,1
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

старший преподаватель, Савченко Ирина Михайловна 

Рабочая программа дисциплины

**Технология и организация услуг питания**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)

составлена на основании учебного плана:

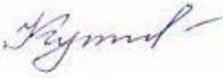
43.03.02 Туризм

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2020 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 21.05.2020 протокол №

Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмукановна 

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от 21 августа 2022 г. № 9  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна 

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
1.1	<i>Цели:</i> Формирование базовых теоретических знаний и практических навыков по технологии и организации услуг питания в туристской индустрии.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение структуры службы питания гостиничных предприятий, ее роли в гостиничном предприятии; - ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания; - характеристика видов услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания; - ознакомление с особенностями технологии организации ресторанного бизнеса; - изучение технологий маркетинговой деятельности в отношении услуг питания;

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.07
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Правовое регулирование в туристской деятельности
2.1.2	Организация туристской деятельности
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технологическая практика

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
<b>ПК-6: Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий</b>	
<b>ИД-1.ПК-6: Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста</b>	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные документы индустрии питания;</li> <li>– особенности организации питания для различных категорий туристов;</li> <li>– особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг питания;</li> <li>– формы и методы организации услуг питания;</li> <li>– правила и технические приемы оказания услуг питания;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в индустрии питания;</li> <li>– организовать услуги питания для различных категорий туристов.</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами и технологиями организации услуг питания для различных категорий туристов.</li> </ul>	
<b>ПК-7: Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий</b>	

**ИД-1.ПК-7: Осуществляет проведение мероприятий по продвижению туристского продукта**

знать:

- нормативные документы индустрии питания;
- особенности организации питания для различных категорий туристов;
- особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг питания;
- технологии продаж и продвижения услуг питания.
- особенности управления предприятиями общественного питания;
- основные классы и типы предприятий общественного питания;
- формы и методы организации услуг питания;
- правила и технические приемы оказания услуг питания;

уметь:

- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в индустрии питания;
- организовать технологический процесс на предприятиях питания;
- проводить исследования и анализ рынка общественного питания;
- разрешать конфликтные ситуации, связанные с обслуживанием на предприятиях питания;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию форм и методов обслуживания различных групп потребителей, по повышению качества питания и обслуживания;

владеть:

- правилами оказания услуг питания, правилами этикета и сервировки стола;
- методами оценки качества услуг питания;
- навыками и методами решения задач, связанных организацией питания;
- технологиями организации обслуживания посетителей.

**ИД-2.ПК-7: Осуществляет оценку эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывает мероприятия по корректировке рекламных кампаний**

знать:

- нормативные документы индустрии питания;
- особенности организации питания для различных категорий туристов;
- особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг питания;
- технологии продаж и продвижения услуг питания.
- особенности управления предприятиями общественного питания;
- основные классы и типы предприятий общественного питания;
- формы и методы организации услуг питания;
- правила и технические приемы оказания услуг питания;

уметь:

- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в индустрии питания;
- организовать технологический процесс на предприятиях питания;
- проводить исследования и анализ рынка общественного питания;
- разрешать конфликтные ситуации, связанные с обслуживанием на предприятиях питания;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию форм и методов обслуживания различных групп потребителей, по повышению качества питания и обслуживания;

владеть:

- правилами оказания услуг питания, правилами этикета и сервировки стола;
- методами оценки качества услуг питания;
- навыками и методами решения задач, связанных организацией питания;
- технологиями организации обслуживания посетителей.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий						

1.1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
1.2	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	2	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
1.3	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. /Ср/	6	6	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
	<b>Раздел 2. Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры</b>						
2.1	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры /Лек/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
2.2	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры Обсуждение вопросов по теме. Выполнение практической работы /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
2.3	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры /Ср/	6	8	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
	<b>Раздел 3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания.</b>						
3.1	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. /Лек/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
3.2	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
3.3	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. /Ср/	6	8	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
	<b>Раздел 4. Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития.</b>						
4.1	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
4.2	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов по теме /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
4.3	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. /Ср/	6	10	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
	<b>Раздел 5. Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности</b>						

5.1	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности. Правила оформления меню, структура меню. Детское, диетическое, сезонное меню на предприятиях общественного питания /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
5.2	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
5.3	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности /Ср/	6	8	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
<b>Раздел 6. Организация специальных форм обслуживания посетителей</b>							
6.1	Организация специальных форм обслуживания посетителей. Банкетное обслуживание. Кейтеринг - прогрессивная форма ресторанного обслуживания /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
6.2	Организация специальных форм обслуживания посетителей Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
6.3	Организация специальных форм обслуживания посетителей /Ср/	6	10	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
<b>Раздел 7. Технология и организация барной деятельности</b>							
7.1	Технология и организация барной деятельности. Классификация баров с их краткой характеристикой: пивной бар, молочный бар, коктейль-бар. Виды барного обслуживания. Основные направления в назначении оборудования и инвентаря для баров. /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
7.2	Технология и организация барной деятельности Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов /Пр/	6	4	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
7.3	Технология и организация барной деятельности /Ср/	6	4,1	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
<b>Раздел 8. Консультации</b>							
8.1	Консультация по дисциплине /Конс/	6	0,9	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
<b>Раздел 9. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>							
9.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	6	8,85	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	0	
9.2	Контактная работа /КСРАтт/	6	0,15	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-1.ПК-6		0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте факторы, которые лежат в основе классификации предприятий общественного питания.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания

### 5.2. Темы письменных работ

1. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.
2. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Приведите вариант меню бизнес-ланча и бранча.
3. Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, НВ и т.д.).
4. Гастрономические особенности питания разных народов.
5. Концепция деятельности доготовочных цехов.
6. Концепция деятельности заготовочных цехов.
7. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
9. Назначение и принципы составления меню.
10. Организация диетического питания.
11. Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
12. Организация питания иностранных туристов.
13. Организация работы службы обслуживания питанием в номер.
14. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном сервисе.
15. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия).
16. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
17. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников.
18. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
19. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице (ресторане).
20. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами.
21. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице.
22. Экономические показатели в общественном питании.

### Фонд оценочных средств

ФОС представлен в отдельном документе

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Уварова А.К.	Ресторанный бизнес в туризме: учебное пособие	Алматы, 2017	<a href="http://www.iprbookshop.ru/93759.html">http://www.iprbookshop.ru/93759.html</a>
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	<a href="http://www.iprbookshop.ru/55904.html">http://www.iprbookshop.ru/55904.html</a>
Л2.2	Мазанкова Т.В.	Государственное регулирование рынка услуг общественного питания: монография	Саратов: Вузовское образование, 2017	<a href="http://www.iprbookshop.ru/66625.html">http://www.iprbookshop.ru/66625.html</a>
Л2.3	Кустова И.А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: конспект лекций	Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015	<a href="http://www.iprbookshop.ru/90668.html">http://www.iprbookshop.ru/90668.html</a>
Л2.4	Главчева С.И., Чердниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	<a href="http://www.iprbookshop.ru/44975.html">http://www.iprbookshop.ru/44975.html</a>
Л2.5	Родионова Н. С., Сидельников В. М., Попов [и др.] Е. С.	Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018	<a href="http://www.iprbookshop.ru/86289.html">http://www.iprbookshop.ru/86289.html</a>
<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>				
6.3.1.1	MS Office			
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ			
6.3.1.3	MS WINDOWS			
6.3.1.4	NVDA			
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>				
6.3.2.1	КонсультантПлюс			
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks			

### 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	дискуссия	
	проблемная лекция	
	доклад	

### 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
136 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна. Набор посуды и столовых приборов для сервировки стола.

317 А2	Компьютерный класс, класс деловых игр, учебно-тренинговый центр (лаборатория). Помещение для самостоятельной работы.	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры, ученическая доска, подключение к сети Интернет, мультимедийный проектор, офисная мебель (офисные столы, компьютерные кресла), круглый стол.
--------	--	--

#### **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

##### Методические указания по самостоятельной работе студента

Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умению организовать свое время.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета в форме, рекомендованной планом самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания.

Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.

В рамках плана самостоятельной работы по данной дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка к практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала и подготовку ответов на вопросы и выполнение заданий по теме практического занятия;
- подготовка к зачету предусматривает самостоятельную подготовку студента по вопросам к зачету, которые представлены в рабочей программе дисциплины;
- выполнение различных практических работ.

##### Методические указания по подготовке докладов

Доклад – это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Этапы подготовки доклада:

- выбор темы доклада;
- подбор и изучение наиболее важных учебных, научных работ по данной теме, нормативных правовых актов;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений;
- составление плана доклада;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Структура доклада:

1. Вступление, в котором указываются: тема доклада; цель (основная идея) доклада; связь данной темы с другими темами; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; актуальность, проблематика темы, современная оценка предмета изложения; краткий обзор изученной литературы по данной теме и т.п.
2. Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.
3. Заключение, в котором: подводятся итоги, формулируются выводы; подчеркивается значение рассмотренной проблемы; • выделяются основные проблемы, пути и способы их решения и т.п.

##### Методические указания по работе с литературой

При изучении курса следует, прежде всего, использовать учебники, учебные пособия, указанные в списке основной и дополнительной литературы. При использовании иной учебной литературы, следует убедиться в актуальности той информации, которая в ней приведена. Прежде всего, необходимо обратить внимание на год выпуска литературы следует использовать литературу не ранее 2012 года издания, предпочтительнее всего 2014 – 2020 года издания как наиболее актуальную.

Начиная работу с литературой, студент должен, прежде всего, записать библиографические данные анализируемого источника с учетом требований стандарта к оформлению списка литературы.