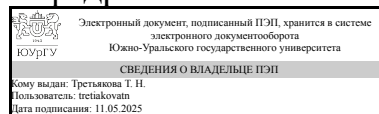


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



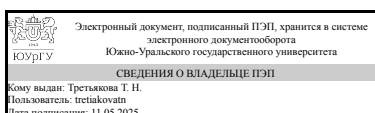
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.ПО.10 Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг  
**для направления** 43.03.03 Гостиничное дело  
**уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Гостиничная деятельность  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

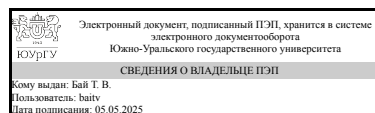
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование у студентов целостной системы знаний и практических навыков в области стандартизации, сертификации гостиничных услуг. Задачи: 1) изучение процессов стандартизации, сертификации в индустрии гостеприимства; 2) изучение правовых основ разработки и применения стандартов в гостиничной индустрии в РФ; 3) систематизация действующих стандартов в области гостиничной индустрии.

## Краткое содержание дисциплины

Стандартизация и сертификация гостиничных услуг В России. Основы законодательства по стандартизации. Уровни стандартов, действующих на территории РФ. Сертификация как гарантия качества гостиничных услуг. Основы законодательства по сертификации. Правила сертификации гостиничных услуг. Управление качеством гостиничных услуг.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                                                         | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | Знает: спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса<br>Умеет: технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии<br>Имеет практический опыт: разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса                                                                 |
| ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения                 | Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ<br>Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ<br>Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                            |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Индустрия гостеприимства Южного Урала                         | Организация инженерной службы гостиницы, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, |

|  |                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Управление персоналом,<br>Производственная практика (преддипломная) (8 семестр),<br>Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр) |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                            | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Индустрия гостеприимства Южного Урала | Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале Умеет: определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |
|                                                                            |             | 5                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 72          | 72                                 |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 32          | 32                                 |
| Лекции (Л)                                                                 | 16          | 16                                 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 16          | 16                                 |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0           | 0                                  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 35,75       | 35,75                              |

|                                                                                  |       |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Подготовка к зачету                                                              | 15,75 | 15.75 |
| Систематизация стандартов в области гостеприимства, действующих на территории РФ | 10    | 10    |
| Систематизация стандартов в области туризма, действующих на территории РФ        | 10    | 10    |
| Консультации и промежуточная аттестация                                          | 4,25  | 4,25  |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                         | -     | зачет |

## 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины        | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                         | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Основы стандартизации гостиничных услуг | 16                                        | 8 | 8  | 0  |
| 2         | Основы сертификации гостиничных услуг   | 16                                        | 8 | 8  | 0  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Кол-во часов |
|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Стандартизация гостиничных услуг. История развития стандартизации. Понятие стандарта. Объект и предмет стандартизации в гостеприимстве. Область стандартизации. Принципы стандартизации. Уровни стандартов. Нормативные документы по стандартизации. Принципы стандартизации в гостеприимстве. Методы стандартизации. Органы и службы по стандартизации в Российской Федерации. | 2            |
| 2        | 1         | Порядок разработки, изменения и обновления стандартов. Характеристика этапов разработки стандартов, условия изменения или обновления стандартов. Условия отмены стандарта. Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов в сфере гостеприимства. Виды ответственности туристских и гостиничных предприятий за несоблюдение стандарта.                             | 2            |
| 3        | 1         | Понятие и социальное значение услуг. Социальное значение услуг в сфере гостеприимства. Элементы услуги и их характеристика. Нормативные документы в области стандартизации гостиничных услуг. Типы классификаторов. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.                                                                   | 2            |
| 4        | 1         | Особенности стандартизации туристских услуг. Виды туристских услуг, регламентируемые стандартами. Показатели качества туристских услуг: показатели назначения; показатели безопасности; показатели надежности; показатели профессионального уровня персонала.                                                                                                                   | 2            |
| 5        | 2         | Сущность сертификации услуг. История сертификации услуг. Основные понятия в области сертификации гостиничных услуг. Цели и принципы сертификации услуг. Участники сертификации услуг. Документы подтверждающие процедуру сертификации услуг. Знаки соответствия.                                                                                                                | 2            |
| 6        | 2         | Этапы проведения сертификации услуг. Сертификация гостиничных услуг. Процедура и этапы проведения. Схемы сертификации. Внутренние стандарты предприятий и требования к их составлению. Специфика оценки качества гостиничных услуг. Контроль и надзор за соблюдением стандартов и процедуры сертификации.                                                                       | 2            |
| 7        | 2         | Практика управления качеством сертифицированных услуг. Понятие качества услуги. Требования к качеству услуг, особенности оценки качества услуг. Надлежащее качество услуги. Системы качества. Контроль качества. Концепция TQM.                                                                                                                                                 | 2            |

|   |   |                                                                                                |   |
|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 8 | 2 | Показатели качества гостиничных услуг. Оценка качества гостиничных услуг на основе стандартов. | 2 |
|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

## 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Кол-во часов |
|-----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Стандарты в индустрии туризма Действующие стандарты в индустрии туризма на международном, государственном уровнях, их систематизация и область применения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2            |
| 2         | 1         | Стандарты в индустрии гостеприимства и питания Действующие стандарты в индустрии гостеприимства и питания на международном, государственном уровнях, их систематизация и область применения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2            |
| 3         | 1         | Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст). Организация питания в общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний. | 2            |
| 4         | 1         | Основные положения постановления Правительства РФ «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» от 18 ноября 2020 г. N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц". Общие требования. Особенности предоставления гостиничных услуг по новому Положению                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2            |
| 5         | 2         | Роль государственных стандартов в сертификации гостиничных услуг.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2            |
| 6         | 2         | Международные стандарты и сертификация качества услуг гостиничной сферы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2            |
| 7         | 2         | Основы технического регулирования предпринимательской деятельности в туристическом и гостиничном бизнесе в условиях присоединения России к Всемирной торговой организации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2            |
| 8         | 2         | Специфические аспекты регулирования индустрии гостеприимства. Экологический аспект                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2            |

## 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

## 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС      |                                                                                                                                                                                                                 |         |              |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС          | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс                                                                                                                                      | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к зачету | Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — | 5       | 15,75        |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|                                                                                  | 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт] Стандартизация и сертификация в туризме : учебник : для студентов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм" / Л. В. Баумгартен; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К°". - Москва : Дашков и К°, 2009. - 349 с. : табл.; 21 cv.; ISBN 978-5-394-00296-0 Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт] |   |    |
| Систематизация стандартов в области гостеприимства, действующих на территории РФ | Стандартинформ (бессрочно)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 | 10 |
| Систематизация стандартов в области туризма, действующих на территории РФ        | Стандартинформ (бессрочно)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 | 10 |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия                                                    | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 5        | Текущий контроль | ФОС 1 Составление актуальной базы действующих стандартов в индустрии гостеприимства. | 1   | 15         | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)<br>Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам.<br>Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам.<br>Не представлено задание или нет | зачет            |

|   |   |                  |                                                                                                                               |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
|---|---|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                  |                                                                                                                               |   |    | практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
| 2 | 5 | Текущий контроль | ФОС 2 Составление актуальной базы действующих стандартов в индустрии туризма.                                                 | 1 | 15 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)<br>Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам.<br>Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам.<br>Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.                                                                                                | зачет |
| 3 | 5 | Текущий контроль | ФОС 3<br>Формирование и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствие отраслевым стандартам сервиса | 1 | 30 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)<br>Критерии начисления баллов:<br>- таблицы содержат более 5 наименований стандартов, разработанный стандарт имеет четкую структуру, наиболее полно отражает суть процедуры, не толкуется двояко – 100-85 баллов<br>- задание выполнено верно, но в разработанном стандарте есть замечания – 84-75 баллов<br>- в задании есть грубые замечания, представлено менее 5 стандартов, не указана область их применения – 74-60 баллов<br>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0- 59 баллов.<br>Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 1. | зачет |
| 4 | 5 | Текущий контроль | ФОС 4<br>Деятельность по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации                                  | 1 | 15 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)<br>Правильный ответ на вопрос и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | зачет |

|   |   |                          |                                             |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|---|---|--------------------------|---------------------------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|   |   |                          | гостиниц и иных средств размещения          |   |    | выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.                                                                                                                                                                                                                           |       |
| 5 | 5 | Текущий контроль         | ФОС 5 Разработка внутренних стандартов АХС  | 1 | 15 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1. | зачет |
| 6 | 5 | Текущий контроль         | ФОС 6 Разработка внутренних стандартов СПиР | 1 | 15 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1. | зачет |
| 7 | 5 | Промежуточная аттестация | Тесты для самоконтроля                      | - | 40 | Зачет выставляется когда студент набирает в сумме 60 и более баллов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | зачет |

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения                                                                                                                                                                                                                                                        | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| зачет                        | Промежуточная аттестация включает написание теста в электронном ЮУрГУ (ФОС 7) При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                                                                         | № КМ |   |   |   |   |   |   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|---|---|
|             |                                                                                                                                                                                             | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ПК-5        | Знает: спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса                                   | +    |   | + | + | + | + | + |
| ПК-5        | Умеет: технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии                                                                           | +    |   | + | + | + | + | + |
| ПК-5        | Имеет практический опыт: разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса                                               | +    |   | + | + | + | + | + |
| ПК-8        | Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ                                                           | +    | + | + | + | + | + | + |
| ПК-8        | Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ                                 | +    | + | + | + | + | + | + |
| ПК-8        | Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ |      |   | + | + | + | + | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.
2. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.
3. Стандартизация и сертификация в сфере услуг Учеб. пособие для вузов по специальности 230700 "Сервис" А. В. Раков, В. И. Королькова, Г. Н. Воробьева и др.; Под ред. А. В. Ракова. - М.: Академия, 2004. - 207, [1] с.

*б) дополнительная литература:*

1. Баумгартен, Л. В. Стратегический менеджмент в туризме [Текст] практикум: учеб. пособие по специальностям "Менеджмент"; "Менеджмент орг." и др. Л. В. Баумгартен. - М.: Аспект Пресс, 2006. - 175 с. табл.
2. Бузов, Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация Учеб. пособие для вузов Б. А. Бузов. - М.: Академия, 2006. - 171,[1] с.
3. Пономарев, С. В. Управление качеством продукции: Введение в системы менеджмента качества [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Стандартизация и сертификация" С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Белобрагин. - М.: Стандарты и качество, 2004. - 244 с.

*в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

1. Сертификация науч.-техн. журн. Всерос. науч.-исслед. ин-т сертификации (ВНИИС) журнал. - М., 1996-

*г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

**Электронная учебно-методическая документация**

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Стандартинформ(бессрочно)
4. -Техэксперт(04.02.2024)

**8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

| Вид занятий                     | № ауд.     | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий                                                 |
|---------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Практические занятия и семинары | 468<br>(3) | Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт. |
| Зачет                           | 468<br>(3) | Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт. |

|           |            |                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пересдача | 468<br>(3) | Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт. |
| Лекции    | 468<br>(3) | Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт. |