

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.17 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Составитель: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Освоение основных понятий теории управления качеством применительно к качеству гостиничных услуг, предоставляемых в индустрии гостеприимства и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управлении гостиничными предприятиями.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования. Национальная система стандартизации. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3, ОПК-6
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области

	ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с нормативными требованиями
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.16Сервисная деятельность Б1.О.22Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Б1.О.25История туризма и гостеприимства Б1.О.30Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02(Пд)Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен