


АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.12 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг
Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть учебного плана**Очная, заочная**Составитель аннотации – Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКС иТ 

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 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, 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
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Б1.О.10 Сервисная деятельность Б1.0.22 История туризма и гостеприимства Б1.0.27 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б1.О.19 Правоведение
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос, Доклад, контрольная работа, тестирование
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	экзамен

Зав. кафедрой СКСиТ



Стародуб К.А.