

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»**

Кафедра            «Экономика транспортной инфраструктуры и управление  
                              строительным бизнесом»

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере  
гостеприимства и общественного питания»**

Направление подготовки:	<u>43.03.03 – Гостиничное дело</u>
Профиль:	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника:	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения:	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2020</u>

## 1. Цели освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины являются приобретение и практическое применение теоретических знаний в сфере стандартизации, и управления качеством услуг гостиниц и других средств размещения; приобрести умение свободно ориентироваться в многообразии методов управления качеством гостиничных услуг.

Задачами дисциплины являются:

освоение понятийного аппарата курса;

освоение подходов и методов управления качеством гостиничных услуг;

освоение технологий сертификации гостиничных услуг;

приобретение умений и навыков разработки внутренних стандартов на гостиничные услуги;

освоение методов и инструментов контроля качества гостиничных услуг.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина "Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания" относится к блоку 1 "Дисциплины (модули)" и входит в его вариативную часть.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПКР-6	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий
-------	--

## 4. Общая трудоемкость дисциплины составляет

4 зачетные единицы (144 ак. ч.).

## 5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины осуществляется в форме лекций и практических занятий. Лекции проводятся в традиционной классно-урочной организационной форме, по типу управления познавательной деятельностью и являются традиционными классическими лекционными (объяснительно-иллюстративные), в том числе мультимедиа-лекции. Практические занятия организованы с использованием технологий развивающего обучения. Часть практического курса выполняется в виде традиционных практических занятий (объяснительно-иллюстративное решение задач). Остальная часть практического курса проводится с использованием интерактивных (диалоговых) технологий, в том числе – для решения проблемных задач, основанных на коллективных способах обучения, и для проведения тестирования. Самостоятельная работа студента организована с использованием традиционных видов работы и интерактивных технологий. К традиционным видам работы относятся отработка лекционного материала и отработка отдельных тем по учебным пособиям. Оценка полученных знаний, умений и навыков основана на модульно-рейтинговой технологии. Весь курс разбит на 5 разделов, представляющих собой логически завершенный объем учебной информации. Фонды оценочных средств освоенных компетенций включают как вопросы теоретического характера для оценки знаний, так и задания практического содержания (решение ситуационных задач, анализ конкретных ситуаций, работа с данными) для оценки умений и навыков. Теоретические знания проверяются путём применения таких организационных

форм, как индивидуальные и групповые опросы, решение тестов с использованием компьютеров или на бумажных носителях. В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с представителями гостиничного и ресторанного бизнеса, посещение профессиональных выставок. .

## **6. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)**

### **РАЗДЕЛ 1**

Технологии работы служб гостиницы

Контактные и бесконтактные службы. Служба приема и размещения. Хозяйственная служба, служба питания и напитков.

### **РАЗДЕЛ 2**

Качество гостиничных услуг: сущность и специфика.

Понятия и определения. Характеристики и показатели качества услуг. Факторы, влияющие на качество услуг.

### **РАЗДЕЛ 3**

Национальные стандарты на гостиничные услуги.

Правила разработки и внедрения стандартов. Основные положения стандартов

### **РАЗДЕЛ 4**

Методология оценки и контроля качества гостиничных услуг.

Инструменты контроля качества услуг: стандарты и научные методы. Методы оценки качества услуг, классификация, особенности применения. Национальные индексы удовлетворенности потребителей. Индексный метод. Модель разрывов GAP

### **РАЗДЕЛ 5**

Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса

Функциональные и технические стандарты. Внедрение системы управления качеством услуг.

Экзамен