

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.12.2023

Уникальный программный ключ: «ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

e4e919f04dc8026246375c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

## Аннотации рабочих программ дисциплин

основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль): «Ресторанный бизнес»

Год начала подготовки – 2026, очная форма обучения

### Б1.О.21 Стандартизация и управление качеством

Цель:	Формирование у студентов комплекса знаний о стандартизации и сертификации гостиничных услуг, нормативно-правовых документах, содержащих требования к качеству гостиничных услуг. Также студенты получают теоретические знания и практические навыки в области классификации гостиниц, изучают системы эффективного управления качеством гостиничных услуг.
Задачи:	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Оценка качества технологических процессов, контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.</li><li>2) Организация производственно-технологической деятельности, распределение обязанностей и определение объёмов работ исполнителей.</li><li>3) Планирование производственно-технологической деятельности, определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности.</li><li>4) Обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей.</li><li>5) Соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения.</li><li>6) Разработка и применение профессиональных стандартов.</li></ol>
Содержание дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Стандартизация и сертификация как инструменты обеспечения качества услуг</li><li>2. Системы управления качеством</li></ol>
Форма контроля:	Экзамен
Общая трудоемкость:	4 з. е.