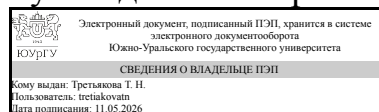


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



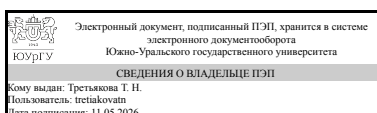
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.29 Управление качеством  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело  
уровень Бакалавриат  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

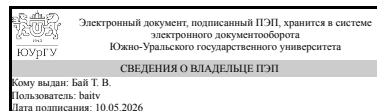
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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 – сформировать представление о системах управления качеством предоставления услуг в туризме и гостиничном деле. Задачи дисциплины: 1. Знакомство с основными системами управления качеством услуг. 2. Изучение методов, используемых в оценке качества услуг. 3. Всеобщее управление качеством услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

## Краткое содержание дисциплины

Дисциплина направлена на изучение показателей качества туристских услуг, услуг средств размещения как объектов управления. Приведены методология управления качеством туристских и гостиничных услуг, методы оценки удовлетворенности ими потребителями. Освещены современная модель управления качеством в туризме и гостеприимстве на базе системного подхода; требования международных стандартов систем менеджмента качества; системы менеджмента качества на основе принципа TQM.

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита Умеет: проводить оценку и контроль качества продукции, услуг и процессов обслуживания на предприятиях туристской индустрии и индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: анализа и оценки удовлетворенности потребителей качеством обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: задачи, направления и методы принятия управленческих решений в профессиональной деятельности в ходе обслуживания потребителей Умеет: принимать управленческие решения, в том числе по качественному обслуживанию потребителей гостиничных услуг Имеет практический опыт: управления внутрифирменными процессами в туристской организации, в том числе по качественному обслуживанию потребителей гостиничных услуг
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: основные понятия и показатели качества обслуживания; международные и национальные стандарты; состояние рынка труда и требования к персоналу предприятий сферы туризма и гостеприимства, содержание профессиональных стандартов и должностных инструкций Умеет: оценивать и контролировать качество продукции, услуг и процессов обслуживания на предприятиях в избранной сфере профессиональной деятельности

	Имеет практический опыт: обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: методы мониторинга качества услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов Умеет: разрабатывать системы управления качеством по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет Имеет практический опыт: оценки качества гостиничного продукта по продвижению его потребителю

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.01 Историко-культурное наследие региона, 1.О.13 Страноведение, 1.О.16 Менеджмент, 1.О.17 Маркетинг, 1.О.24 Мировая культура и искусство, 1.О.28 Организация гостиничного дела, 1.О.26 Основы туризма и гостеприимства, 1.О.05 Философия, 1.О.34 Проектная деятельность, 1.О.27 Сервисология, 1.О.14 Экология, 1.О.03 История России, 1.Ф.02 Системы бронирования и резервирования, 1.Ф.04 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, 1.О.09 Математика, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
1.О.09 Математика	Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: применения математической статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований
1.О.05 Философия	Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных

	<p>изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого</p>
<p>1.Ф.04 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных</p>	<p>Знает: основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации Умеет: осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных Имеет практический опыт: статистической обработки информации</p>
<p>1.О.17 Маркетинг</p>	<p>Знает: формы, виды и источники маркетинговой информации; общие принципы проведения рыночных исследований; роль рыночных исследований в процессе управления деятельностью предприятия; отличительные особенности использования различных методов маркетинговых исследований, значение маркетингового подхода в процессе повышения эффективности деятельности предприятия в избранной сфере профессиональной деятельности, базовые концепции и принципы формирования организационных структур маркетинговой деятельности предприятия, виды и формы планов маркетинга, основные методы контроля выполнения маркетинговых задач Умеет: анализировать маркетинговую среду, изучать потребности разных групп потребителей, изучать деятельность конкурентов, использовать информационные технологии для сбора данных, анализировать маркетинговую среду; проводить маркетинговые исследования и анализ сегментирования, позиционирования рынка для обеспечения экономической эффективности предприятия в избранной сфере профессиональной деятельности, разработать план маркетинга и определить степень реализации намеченных в нем мероприятий; оценивать альтернативные схемы управления для позиционирования различных видов маркетинговой деятельности; аргументировано обосновывать необходимость использования маркетинговых стратегий в организации Имеет практический опыт:</p>

	<p>проведения рыночных маркетинговых исследований в нестандартных ситуациях методами маркетингового анализа на рынках индустрии гостеприимства, проведения маркетинговых исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; количественных и качественных методов сбора рыночной информации, маркетингового планирования для подготовки решений по управлению продуктом и практическими навыками их использования</p>
1.Ф.02 Системы бронирования и резервирования	<p>Знает: национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах</p>
1.О.14 Экология	<p>Знает: предмет, объект и методы экологического мониторинга, основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования Умеет: осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и анализировать результаты мониторинга, оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы Имеет практический опыт: мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях, выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности</p>
1.О.28 Организация гостиничного дела	<p>Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта, понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием, виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг, организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания потребителей в структурных</p>

	подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий
1.О.24 Мировая культура и искусство	<p>Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства, конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах общественной жизни</p> <p>Умеет: критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства</p> <p>Имеет практический опыт: применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека, использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов</p>
1.О.03 История России	<p>Знает: законы исторического развития и основы межкультурной коммуникации; основные этапы историко-культурного развития России, закономерности исторического процесса, механизм возникновения проблемных ситуаций в разные исторические эпохи</p> <p>Умеет: оценивать достижения культуры на основе знания исторического контекста, анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; соотносить факты, явления и процессы с исторической эпохой, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контекстах, анализировать различные способы преодоления проблемных ситуаций, возникавших в истории, осуществлять поиск, анализ и синтез исторической информации</p> <p>Имеет практический опыт: владения навыками бережного отношения к культурному наследию различных эпох; анализа социально-культурных проблем в контексте мировой истории и современного социума, выявления и систематизации различных стратегий действий в проблемных ситуациях</p>
1.О.16 Менеджмент	<p>Знает: базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик, базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных</p>

	<p>сотрудников объектов индустрии гостеприимства  Умеет: организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами , организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства  Имеет практический опыт: принятия решений в профессиональной деятельности, осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы, определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>1.О.26 Основы туризма и гостеприимства</p>	<p>Знает: структуру туристской индустрии и гостеприимства, виды туристской деятельности, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы туризма и гостеприимства, анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства  Умеет: анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства, самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию анализировать события и ситуации в сфере туризма и гостеприимства  Имеет практический опыт: анализа и систематизации информации в области туризма и гостеприимства, анализа информации об объектах инфраструктуры в региональном туризме</p>
<p>1.Ф.01 Историко-культурное наследие региона</p>	<p>Знает: закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион, понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей  Умеет: выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах, анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и</p>

	<p>проводить паспортизацию его объектов Имеет практический опыт: применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ, оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания</p>
1.О.27 Сервисология	<p>Знает: понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека , правила и технику безопасности обслуживания потребителей , иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека  Умеет: эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей, применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей , определять потребительский статус услуг Имеет практический опыт: критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей, безопасного обслуживания потребителей, осуществления клиенториентированных коммуникаций и предоставления качественных услуг</p>
1.О.34 Проектная деятельность	<p>Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
1.О.13 Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики Умеет: определять факторы</p>

	<p>страноведческой регионализации, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом</p> <p>Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта</p>
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	<p>Знает: основы, методы и практики стайлменеджмента, методы исследований и мониторинга рынка индустрии гостеприимства, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы гостеприимства в регионе</p> <p>Умеет: нести личную ответственность за результат своего труда, проводить исследование рынка индустрии гостеприимства в регионе, анализировать рынок индустрии гостеприимства в регионе</p> <p>Имеет практический опыт: управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, характеристики рынка индустрии гостеприимства, самостоятельного определения специфики деятельности предприятий индустрии гостеприимства в регионе</p>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 10,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	4	4
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	97,75	97,75
Подготовка к зачету	32,75	32,75
Управление качеством в туризме и гостиничном сервисе (подготовка к практическим 3-4)	34	34
Управление качеством в туризме и гостиничном сервисе (подготовка к практическим 1-2)	31	31
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
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	Системы управления качеством в туризме и гостеприимстве	4	0	4	0

### 5.1. Лекции

Не предусмотрены

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Системы управления качеством на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства. Исторический аспект развития систем управления качеством услуг.	1
2	1	Международные системы управления качеством. Российские системы управления качеством. Характеристика международных и Российских систем управления качеством продукции и услуг.	1
3	1	Проектирование внутренних стандартов предприятия как основы его конкурентоспособности. Этапы разработки внутренних стандартов на предприятиях туристской отрасли и их характеристика. Особенности разработки и внедрения системы качества на предприятиях туристской отрасли.	1
4	1	Управление системой качества. Ответственность руководства и подготовка кадров. Управление проектированием, документацией и данными. Закупки. Управление продукцией, услугами и процессами. Контроль системы качества.	1

### 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	1. Бай Т.В. Комплексные системы управления качеством в туристской индустрии. Учебное пособие для направления подготовки «Туризм»/ Т.В.Бай, Издательство: КноРус, 2019 - 176 с. 2. Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме : учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.В.Баумгартен. — М. : Издательский центр «Академия», 2010 — 304 с. 3. Баумгартен Л.В. Управление	8	32,75

			качеством в туризме. Практикум : учебное пособие / Л.В. Баумгартен. - М.: КНОРУС, 2008. - 288 с.		
Управление качеством в туризме и гостиничном сервисе (подготовка к практическим 3-4)			1. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 1215 О классификации коллективных средств размещения. 2. Постановление Правительства РФ от 18 июля 2007 г. N 452 Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта; 3. Федеральный закон №132 от 24 ноября 1996 г. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации; 4. Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме: практикум Текст.уч.пособие для вузов.Л.В.Баумгартен.-М.: Кнорус.2008.; 5. Баумгартен Л.В. Управление качеством услуг в туризме: практикум. М. Кнорус. 2016.-284 с.	8	34
Управление качеством в туризме и гостиничном сервисе (подготовка к практическим 1-2)			1. Бай Т.В. Комплексные системы управления качеством в туризме. Учебное пособие для направления подготовки «Туризм»/ Т.В.Бай, Издательство: КноРус, 2019 - 176 с. 2. Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме : учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.В.Баумгартен. — М. : Издательский центр «Академия», 2010 — 304 с. 3. Баумгартен Л.В. Управление качеством в туризме. Практикум : учебное пособие / Л.В. Баумгартен. - М.: КНОРУС, 2008. - 288 с.	8	31

## 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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Текущий контроль	ФОС 1- Модель качества. Петля качества	1	20	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов:	зачет

					<p>- все части задания выполнены верно, даны полные ответы на вопросы – 100-85 баллов</p> <p>- части задания выполнены верно, но имеются недочеты, есть замечания – 84-75 баллов</p> <p>- в задании есть грубые замечания, но ход выполнения верен, не даны ответы на вопросы – 74-60 баллов</p> <p>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов – 20.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1</p>		
2	8	Текущий контроль	<p>ФОС - 2</p> <p>Методики оценки качества туристских и гостиничных услуг</p>	1	20	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <p>- все части задания выполнены верно – 100-85 баллов</p> <p>- части задания выполнены верно, но имеются недочеты, есть замечания в расчетах – 84-75 баллов</p> <p>- в задании есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 74-60 баллов</p> <p>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов – 20.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1</p>	зачет
3	8	Текущий контроль	<p>ФОС - 3 Проект СМК</p>	1	20	<p>Проверка проекта осуществляется по окончании изучения дисциплины. Проект должен быть выполнен и оформлен в соответствии с шаблоном.</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <p>- все части проекта выполнены верно – 100-85 баллов</p> <p>- части проекта выполнены верно, но имеются недочеты, есть замечания – 84-75 баллов</p> <p>- в проекте есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 74-60 баллов</p> <p>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов – 20.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1</p>	зачет
4	8	Промежуточная аттестация	<p>ФОС - 4 Вопросы для самоконтроля</p>	-	40	<p>Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование проводится во время зачета.</p>	зачет

					<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 15 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 40 мин.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация включает процедуру тестирования в электронном ЮУрГУ . Контрольное мероприятие промежуточной аттестации проводится во время зачетной недели на занятии. При оценивании результатов мероприятий используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятия больше или равен 60%. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60%.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-1	Знает: системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита	+	+	+	+
УК-1	Умеет: проводить оценку и контроль качества продукции, услуг и процессов обслуживания на предприятиях туристской индустрии и индустрии гостеприимства	+	+	+	+
УК-1	Имеет практический опыт: анализа и оценки удовлетворенности потребителей качеством обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства		+	+	+
ОПК-2	Знает: задачи, направления и методы принятия управленческих решений в профессиональной деятельности в ходе обслуживания потребителей		+	+	+
ОПК-2	Умеет: принимать управленческие решения, в том числе по качественному обслуживанию потребителей гостиничных услуг	+	+	+	+
ОПК-2	Имеет практический опыт: управления внутрифирменными процессами в туристской организации, в том числе по качественному обслуживанию потребителей гостиничных услуг	+	+	+	+
ОПК-3	Знает: основные понятия и показатели качества обслуживания; международные и национальные стандарты; состояние рынка труда и	+	+	+	+

	требования к персоналу предприятий сферы туризма и гостеприимства, содержание профессиональных стандартов и должностных инструкций				
ОПК-3	Умеет: оценивать и контролировать качество продукции, услуг и процессов обслуживания на предприятиях в избранной сфере профессиональной деятельности	+	+	+	+
ОПК-3	Имеет практический опыт: обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности	+	+	+	+
ОПК-4	Знает: методы мониторинга качества услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов	+	+	+	+
ОПК-4	Умеет: разрабатывать системы управления качеством по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет			+	+
ОПК-4	Имеет практический опыт: оценки качества гостиничного продукта по продвижению его потребителю	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Мазур, И. И. Управление качеством [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Упр. качеством" И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. - 7-е изд., стер. - М.: Омега-Л, 2010. - 399 с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Бузов, Б. А. Управление качеством продукции. Технический регламент, стандартизация и сертификация Учеб. пособие для вузов Б. А. Бузов. - М.: Академия, 2006. - 171,[1] с.
2. Мазур, И. И. Управление качеством [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Упр. качеством" И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. - 2-е изд., стер. - М.: Омега-Л, 2005. - 399, [1] с.
3. Огвоздин, В. Ю. Управление качеством: основы теории и практики [Текст] учеб. пособие В. Ю. Огвоздин. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Дело и Сервис, 2007. - 286,[1] с. ил.
4. 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.
5. Салимова, Т. А. Управление качеством [Текст] учебник по специальности "Менеджмент орг." Т. А. Салимова. - 2-е изд., стер. - М.: Омега-Л, 2008. - 414 с. табл.

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

Не предусмотрены

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

1. Комплексные системы управления качеством в туриндустрии: Учебное пособие для направления подготовки «Туризм»: / Т.В. Бай – Челябинск: 2017. — 174 с.

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

1. Комплексные системы управления качеством в туриндустрии: Учебное пособие для направления подготовки «Туризм»: / Т.В. Бай – Челябинск: 2017. — 174 с.

## Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ООО Эксперт Системс-Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert for WINDOWS(бессрочно)
3. НТЦ Комплексные Системы-Gray Simulator(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)
2. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)
3. -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
Пересдача	468 (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 (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.
Практические занятия и семинары	468 (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 (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.