

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.26 Стандартизация и сертификация туристских услуг**
название дисциплины

43.03.02 Туризм, профиль Международный туризм
направление (специальность), профиль (специализация)

1. Цели освоения дисциплины

Изучение дисциплины ставит своей целью сформировать знания и навыки в области теории и практики выполнения требований стандартизации и сертификации туристских услуг, а также дать студентам общее представление об объектах и элементах стандартизации и сертификации, о системах стандартизации и схемах сертификации, а также об исследовании и контроле качестве туристских услуг.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.Б.26 Стандартизация и сертификация туристских услуг входит в базовую (обязательную) часть учебного плана. Данная дисциплина предшествует ряду специальных дисциплин: Маркетинг в туристской индустрии, Менеджмент в туристской индустрии и др., тем самым, обеспечивая знание понятийного аппарата, организационной структуры и основных характеристик предприятий туристской индустрии.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

профессиональными компетенциями

- способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристской деятельности (ПК-6);
- способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии (ПК-12).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации и сертификации туристских услуг;
- сущность и основные понятия стандартизации;
- объекты стандартизации;
- принципы и методы стандартизации;
- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации на предприятиях туристского бизнеса;
- специфику деятельности международной организации по стандартизации (ИСО);
- стандартизацию туристских услуг;
- основные понятия сертификации;
- российскую систему сертификации;
- методы и формы сертификации;
- организацию и технологию сертификации туристских услуг;

- схемы сертификации туристских услуг.

Уметь:

- использовать технологию организации и обеспечения контроля качества туристских услуг;
- анализировать новые и пересматривать действующие стандарты, технические условия и другие документы по стандартизации и сертификации туристских услуг;
- анализировать применяемые на предприятии стандарты и другие документы по стандартизации и сертификации туристских услуг;
- изучать и систематизировать передовой отечественный и зарубежный опыт в области стандартизации и сертификации туристских услуг.

Владеть:

- навыками применения нормативных документов, стандартов и других документов в процессе прохождения практик на туристских предприятиях;
- навыками составления и применения технологий оценки качества на туристских предприятиях.

4. Структура дисциплины Б1.Б.26 Стандартизация и сертификация туристских услуг
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
1.	Введение в дисциплину «Стандартизация и сертификация туристских услуг»	5	1-3	Л:4	СР:6	ПР:4		Участие в практическом занятии – 2
2.	Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации	5	4-9	Л:6	СР:8	ПР:6		Участие в практическом занятии – 4, 6, 7, 8, 9
3.	Стандартизация услуг в сфере туризма	5	10-13	Л:4	СР:8	ПР:4		Участие в практическом занятии – 10, 12
4.	Сертификация услуг в сфере туризма	5	14-15	Л:1	СР:6	ПР:1		Участие в практическом занятии – 14, 15
5.	Классификация гостиниц и иных средств размещения, горнолыжные трассы и пляжи	5	16-18	Л:3	СР:8	ПР:3		Тест, реферат, защита проекта – 16,17, 18
Итого		5		18	36	18		Экзамен – 36

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Бисерова В.А. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Бисерова, Н.В. Демидова, А.С. Якорева. Электрон. текстовые данные. Саратов: Научная книга, 2012. 159 с. 2227-8397. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8207.html>

2. Коротков В.С. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.С. Коротков, А.И. Афонасов. Электрон. текстовые данные. Томск: Томский политехнический университет, 2015. 187 с. 978-5-4387-0464-5. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/34681.html>

б) дополнительная литература:

1. Немогай Н.В. Стандартизация и сертификация продукции [Электронный ресурс]: пособие для студентов вузов / Н.В. Немогай. Электрон. текстовые данные. Минск: ТетраСистемс, 2010. 236 с. 978-985-536-084-2. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/28227.html>

2. Основы сертификации, стандартизации и управления качеством продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.И. Шарапов [и др.]. Электрон. текстовые данные. Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. 184 с. 978-5-88247-611-2. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55123.html>

3. Подтверждение соответствия продукции и услуг. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.П. Дворянинова [и др.]. Электрон. текстовые данные. Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. 104 с. 978-5-00032-205-5. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64410.html>

4. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. Электрон. текстовые данные. М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. 152 с. 978-5-98704-779-8. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / С.С. Аминов [и др.]. Электрон. текстовые данные. М. : Дашков и К, 2016. 336 с. 978-5-394-02466-5. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Windows 10 Pro
2. WinRAR
3. Microsoft Office Professional Plus 2013
4. Microsoft Office Professional Plus 2016
5. Microsoft Visio Professional 2016
6. Visual Studio Professional 2015
7. Adobe Acrobat Pro DC
8. ABBYY FineReader 12
9. ABBYY PDF Transformer+
10. ABBYY FlexiCapture 11
11. Программное обеспечение «interTESS»
12. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», версия «эксперт»
13. ПО Kaspersky Endpoint Security
14. «Антиплагиат.ВУЗ» (интернет - версия)
15. «Антиплагиат- интернет»

№	Наименование электронно- библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наполненность сайта	Условия доступа
1	2	3	4	5	6

			bookshop.ru/	свыше 600 наименований журналов, в т. ч. 340 рек. ВАК	та Логин:sakhgu Пароль:T4hGV1 г
2.	Университетская библиотека ONLINE	ООО «НексМедиа»	http://www.biblioclub.ru	26402 произведений, в т. ч. 7515 периодических изданий	Индивидуальный доступ до 700
3.	НЭБ elibrary.ru	ООО Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru	5281 наименований журналов, из них более 400 на иностр. яз.	Доступ на территории университета
4.	ЭБС Издательства «Лань»	ООО «Лань-Тренд»	www.e-lanbook.com	Книги по экономике, праву, юридич. наукам, филологии, психологии, педагогике, географии, социально-гуманитар. наукам (история, философия), худож. лит. (в т. ч. зарубеж. на яз. оригинала), искусствоведению. Более 700 журналов	Доступ на территории университета
5.	Polpred.com	ООО «ПОЛПРЕДСправки»	http://polpred.com/	Обзор СМИ, в т. ч. иностр.изд.,600 источников, 53 отрасли	Полный доступ на территории университета по IP-адресу, доступ из дома

Автор  /Дзюма А.А./ (расшифровка подписи)

Рецензент  /Назарова Л.Х./ (расшифровка подписи)

Рассмотрена на заседании кафедры 09.06.18, протокол № 16
(дата)

Утверждена на совете института 10.07.18, протокол № 10/37
(дата)

