

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
(МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ**

**Б1.В.ОД.1 КЛАССИФИКАЦИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ  
УСЛУГ**

---

*наименование дисциплин (модуля)/практики*

**Автор:** Колесников С.Е.

**Код и наименование направления подготовки, профиля:** 38.03.02 – Менеджмент  
направленность (профиль) "Гостиничное и ресторанное дело"

**Квалификация (степень) выпускника:** Бакалавр  
**Форма обучения:** Очная

**Цель освоения дисциплины:**

Сформировать у студентов способность разрабатывать и реализовывать процедуры контроля безопасности продукции и услуг предприятия питания, гостиничного комплекса.

**План курса:**

**Тема 1. Вводная лекция.**

Необходимость создания системы государственного регулирования безопасности товаров и услуг и безопасности потребителей. Лицензирование, стандартизация, сертификация – элементы системы государственного регулирования безопасности и качества товаров и услуг. Государственная система стандартизации и ее реформирование.

**Тема 2. Система классификации видов экономической деятельности.**

Общероссийский классификатор видов экономической деятельности. Расшифровка кодов. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации». Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей».

**Тема 3. Нормативное регулирование ответственности гостиничных предприятий.**

Федеральный закон РФ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Гражданский кодекс РФ: ответственность гостиницы за сохранность имущества постояльцев. Формы первичного учета для гостиниц Российской Федерации и краткие указания по их применению и заполнению. Перечень форм и технические условия их изготовления.

**Тема 4. Федеральный закон о техническом регулировании.**

Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании». Основные понятия, используемые для целей настоящего закона. Технические регламенты. Новые принципы стандартизации. Порядок разработки стандартов организации. Цели и принципы подтверждения соответствия. Системы

сертификации ГОСТ Р. Введение обязательной сертификации услуг и порядок ее проведения. ТК 199 Туристские услуги и услуги средств размещения.

#### **Тема 5. Классификация объектов туристской индустрии.**

Приказ Минкультуры России «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».

#### **Тема 6. Обеспечение безопасности средств размещения.**

Распоряжение Правительства Москвы о концепции по повышению безопасности и антитеррористической защищенности гостиничных предприятий города Москвы. Экологический паспорт гостиничных предприятий города Москвы. Организация доступной среды в гостиничной индустрии и других туристических объектах.

#### **Тема 7. Внутренние стандарты гостиницы.**

Специальные операционные процедуры гостиничных предприятий. Добровольная сертификация средств размещения.

#### **Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:**

**В ходе реализации дисциплины Б1.В.ОД.1 «Классификация и стандартизация гостиничных услуг» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:**

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Зачет с оценкой проводится в виде устного опроса.

#### **Основная литература:**

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>
2. Куприянов А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с. — 978-5-7410-1418-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61896.html>