

**Министерство образования и науки Российской Федерации**  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
**«Владимирский государственный университет**  
**имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»**  
**(ВлГУ)**



УТВЕРЖДАЮ  
 Проректор  
 по учебно-методической работе

А.А.Панфилов

« 20 » января 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

Направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки «Гостиничная деятельность»

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения заочная (ускоренное обучение на базе СПО) 2013, 2014, 2015

Семестр	Трудоем- кость зач. ед, час.	Лек- ции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
6	4 ЗЕ; 144	4	4	-	109	Экзамен (27)
Итого	4 ЗЕ; 144	4	4	-	109	Экзамен (27)

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» являются выработка у бакалавров способности к самостоятельному изучению постоянно меняющегося законодательства о техническом регулировании применительно к гостиничной индустрии, умения компетентно и грамотно подходить к решению вопросов повышения качества оказания услуг гостиниц и других средств размещения, а также вспомогательных услуг.

Курс ставит следующие задачи:

- изучение целей, задач, функций и методов стандартизации; видов стандартов;
- нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта;
- факторов, определяющих качество гостиничных услуг;
- методов оценки, инструментов управления и контроля качества, методов измерения удовлетворенности потребителей;
- изучение порядка проведения добровольной и обязательной сертификации;
- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;
- изучение вопросов разработки и внедрения систем менеджмента качества в гостиничных предприятиях;
- изучение задач и форм участия каждого члена трудового коллектива в работе по совершенствованию качества;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;
- изучение отечественного и зарубежного опыта регулирования и совершенствования качества услуг на основе методов стандартизации и сертификации;
- развитие навыков самостоятельной работы по изучению содержания российских и международных нормативных документов, устанавливающих требования к гостиничным услугам и системам менеджмента качества в гостиничных предприятиях.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины» учебного плана по подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Дисциплина базируется на дисциплинах «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент». Реализуется в 6 семестре в объеме 144 часа.

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающегося: требуется предшествующее освоение знаний, умений и компетенций в области: технологий гостиничной деятельности, безопасности жизнедеятельности, технической эксплуатации гостиничных предприятий, гостиничного менеджмента.

Данная дисциплина является основой для освоения дисциплины «Экскурсионная деятельность».

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

В результате изучения содержания учебной дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» студенты должны:

**знать:**

- понятие, цели, задачи, функции и методы стандартизации;
- виды стандартов (ОПК-3);
- правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов (ОПК-3);
- основные положения национальной системы стандартизации (ОПК-3);
- систему нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта (ОПК-3);
- факторы, определяющие качество гостиничных услуг (ПК-4);
- характеристики и показатели качества гостиничного продукта (ПК-4);
- методы оценки, инструменты управления и контроля качества, методы измерения удовлетворенности потребителей (ПК-4);
- ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге (ПК-4);
- документацию для прохождения сертификации гостиниц (ПК-5);
- порядок проведения добровольной и обязательной сертификации (ПК-5);

**уметь:**

- применять на практике нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиниц, с целью обеспечения качества гостиничного продукта (ОПК-3);
- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц с целью устранения недостатков и повышения качества гостиничных услуг (ПК-4);
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в целях соответствия их установленным требованиям (ПК-5);

**владеть:**

- навыками получения и переработки информации, относящейся к гостиничной деятельности, в том числе нормативных документов (ОПК-3);
- технологией разработки стандартов организации (ОПК-3);
- навыками измерения удовлетворенности потребителей и персонала (ПК-4);

- навыками оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей на практике (ПК-4);
- методами управления и контроля качества гостиничных услуг (ПК-4);
- навыками по организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)					Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС			КП / КР
1	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.	6				-		12	-		
2	Национальная система стандартизации.	6				-		12	-		
3	Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг.	6				-		12	-		
4	Качество гостиничных услуг: формирование и оценка.	6		2		-		12	-	2/100	
5	Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.	6				-		12	-		
6	Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.	6			2	-		12	-		
7	Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.	6				-		12	-		
8	Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.	6		2		-		12	-	2/100	
9	Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.	6			2	-		13	-		
<b>Всего</b>				<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>		<b>109</b>	<b>-</b>	<b>4/50</b>	<b>Экзамен (27)</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.**

1.1. Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации.

1.2. Стандартизация в системе технического регулирования.

1.3. Документы по стандартизации, их применение.

1.4. Функции и методы стандартизации.

### **2. Национальная система стандартизации.**

2.1. Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации.

2.2. Системы стандартов национальной системы стандартизации.

2.3. Организация работ по стандартизации.

2.4. Направления развития национальной системы стандартизации.

2.5. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.

### **3. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг.**

3.1. Международные и региональные организации и по стандартизации.

3.2. Международное сотрудничество в области стандартизации.

3.3. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг.

### **4. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка.**

4.1. Факторы, определяющие качество услуг.

4.2. Характеристики и показатели качества продукции и услуг.

4.3. Методы определения показателей качества.

4.4. Инструменты контроля, анализа и управления качеством.

4.5. Методы контроля качества.

### **5. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.**

5.1. Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта.

5.2. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности.

5.3. Квалификационные характеристики.

### **6. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.**

6.1. Организация работ по стандартизации в гостинице. Добровольная и обязательная сертификация.

6.2. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки.

6.3. Стандарты качества обслуживания.

### **7. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.**

7.1. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества.

7.2. Методы внешней оценки качества и безопасности.

7.3. Измерение удовлетворенности потребителей.

### **8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.**

8.1. Национальные стандарты, технологические нормативы.

8.2. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции.

**9. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.**

9.1. Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.

9.2. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг.

9.3. Измерение удовлетворенности персонала.

9.4. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.

### ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.	Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации.
2. Национальная система стандартизации.	Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации.
	Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
3. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг.	Международные и региональные организации по стандартизации.
4. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка.	Инструменты контроля, анализа и управления качеством
	Методы определения показателей качества услуг.
5. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.	Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности: содержание, порядок разработки и утверждения; квалификационные характеристики.
6. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса	Стандарты качества обслуживания. Обязательная и добровольная сертификация гостиничных предприятий.
7. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.	Методы внешней оценки качества и безопасности.
	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества.
	Методы внутренней оценки: самоаудит, измерение удовлетворенности потребителей.
8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.	Национальные стандарты, технологические нормативы.
	Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции; внутренний контроль.

9. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге: Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей», «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ».
	Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»

- *опережающая самостоятельная работа* - изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- *компьютерные информационные технологии* - применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации её в компетенции;
- *case-study* - анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;
- *проблемное обучение* - стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;
- *контекстное обучение* - мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;
- *обучение на основе опыта* - активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

### Оценочные средства для текущего контроля успеваемости:

- а) отчёт по выполненным домашним работам;
- б) летучий устный или письменный опрос студентов во время практических занятий по изучаемому материалу;
- в) тесты по дисциплине.

### Оценочные средства для промежуточной аттестации студентов по итогам освоения дисциплины:

- набор многовариантных задач, вопросы к экзамену.

### Самостоятельная работа студента (вне аудитории)

Самостоятельная работа студентов призвана сформировать у него такие знания, умения и навыки, которые способствуют становлению научно подготовленного специалиста, квалифицированно и ответственно выполняющего на практике свои профессиональные обязанности.

В связи с этим, студент выполняет следующие виды самостоятельной работы:

1. *Подготовка к лекциям.* Студент должен иметь потенциальный запас знаний по теме будущей лекции. Для этого необходимо:

- ознакомиться с лекционным материалом, изложенным в учебниках, электронных источниках и т.п.;
- изучить категории и понятия, которые будут использованы в лекции;
- ознакомиться с дискуссионными проблемами будущей лекции;
- подготовить вопросы, требующие разъяснения или объяснения в ходе изложения лекции.

2. *Подготовка к практическим занятиям.* Практическое занятие – одна из широко применимых форм изучения учебного материала, заключающаяся в организованном обсуждении поставленных вопросов. На них обучающиеся углубляют, систематизируют и закрепляют знания, полученные на других видах занятий и в ходе самостоятельной работы. Подготовка к практическим занятиям предполагает:

- изучение материалов лекций, учебников, учебных пособий, первоисточников и материалов в электронных средствах информации;
- формирование умения выделять проблемные вопросы, отвечать по существу на поставленный вопрос, как в плане практического занятия, так и в индивидуальном задании студенту;
- формирование умения обобщать изучаемый материал, а также строить достаточно убедительные и аргументированные, обоснованные выводы;
- выработка навыков самостоятельного поиска научной информации, умения составлять библиографию или список литературы по теме, умения цитировать первоисточники по изучаемой проблеме, которые необходимы при составлении докладов, эссе, презентаций проектов и других видов сообщений.

3. *Самостоятельная работа при подготовке к различным формам промежуточного контроля знаний:*

- осмысление и систематизация знаний, полученных на лекциях, практических занятиях, в ходе самостоятельной работы;
- знакомство с вопросами для самоконтроля и их уяснение;
- обращение к ранее изученным материалам по курсу;
- выделение непонятных вопросов и обращение за консультацией к преподавателю.

Изучение данной дисциплины предполагает выполнение следующих видов самостоятельной работы студентов:

- ознакомиться с лекционным материалом, изложенным в учебниках, электронных источниках и т.п.;
- выполнение тестовых заданий;
- самостоятельное решение задач;
- изучение основной и дополнительной литературы.

В рамках освоения данной дисциплины темы «Место и роль стандартизации в системе технического регулирования», «Национальная система стандартизации», «Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг», «Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта», «Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице» вынесены на самостоятельное изучение.

*Примеры задач для СРС:*



1. В адрес владельца гостиницы поступил устный запрос от туристской фирмы на бронирование гостиничных услуг. Какие условия необходимо выполнить, чтобы запрос считался принятым?
2. Группа туристов в составе 13 человек должна была проживать в гостинице согласно заключенному контракту 15 дней. По истечении семи дней произошло изменение цен на гостиничные услуги. Должен ли в этом случае владелец гостиницы придерживаться цен, предусмотренных контрактом? По истечении какого срока с момента их изменения могут применяться новые цены? Дайте обоснованный ответ.
3. Турагент, заключивший гостиничный контракт и направивший в гостиницу группу туристов, принял на себя обязательства по оплате счета за предоставленные услуги. Счет был оплачен в течение 36 дней со дня его получения. Дайте обоснованные ответы:
  - 1) своевременно ли оплатил счет турагент?
  - 2) какие суммы должен выплатить турагент в случае пропуска установленных сроков оплаты счета?
4. Каким образом должен поступить владелец гостиницы, если клиент пребывает в гостинице более длительное время, чем оговорено в гостиничном контракте?
5. Владелец гостиницы принял решение не принимать кредитные карточки в оплату за предоставленные услуги. Прав ли владелец гостиницы, если контрактом предусмотрено, что оплата за услуги, забронированные турагентом, производится клиентом?
6. Клиент продлил срок своего проживания в гостинице на пять дней. Турагент направил соответствующий запрос на продление пребывания своего клиента в гостинице. Выплачивается ли в этом случае комиссия турагенту? В каких случаях комиссия фирме не выплачивается?
7. Оплату предоставляемых услуг в гостинице производил непосредственно клиент. В течение 30 дней после отъезда клиента владелец гостиницы выплатил комиссионное вознаграждение турагенту. Как производится оплата турагенту, если расчеты не произведены в установленные сроки?
8. Турагент аннулировал заказ на предоставление гостиничных услуг в сроки, предусмотренные контрактом. В течение какого времени с момента аннуляции должна быть возвращена турагенту сумма, полученная владельцем гостиницы в качестве предварительной оплаты? Укажите порядок оплаты турагенту, если расчеты не произведены в установленные сроки.
9. Если владелец гостиницы окажется не в состоянии выполнить свои обязательства согласно Международной гостиничной конвенции, он обязан компенсировать фактический ущерб, причиненный турагенту. В исключительных случаях, если было предусмотрено, что турагент извещен об этом за три недели, владелец гостиницы может разместить клиентов в ближайшей подобной гостинице или гостинице более высокого класса. Имеет ли право турагент на компенсацию в этом случае? Кто оплачивает разницу в цене гостиничных услуг?
10. В гостинице произошел пожар. По этой причине владелец гостиницы не смог выполнить свои обязательства. Дайте обоснованные ответы: освобождается ли в этом случае от ответственности владелец гостиницы? Какие меры он должен принять чтобы ограничить ущерб который может быть причинен турагенту таким невыполнением обязательств?

11. Турагент сообщил в октябре владельцу гостиницы для туристов во Владивостоке за 10 дней до даты прибытия группы туристов, что заказ на предоставление гостиничных услуг туристу из Хабаровска аннулируется.

Взимается ли в этом случае компенсация? Какие размеры компенсации предусмотрены? Какие минимальные сроки для аннуляции существуют в гостиницах, предназначенных для групп туристов в сезон пик?

12. Согласно «Международной гостиничной конвенции» в контракте о предоставлении гостиничных услуг индивидуальным клиентам за аннуляцию обслуживания на срок от трех суток и более в низкий сезон предусмотрена компенсация в размере суточной стоимости всех заказанных гостиничных услуг. Какой размер компенсации предусмотрен за аннуляцию обслуживания на срок менее трех суток и от трех суток и более в сезон пик?

13. Клиент выехал из гостиницы на четыре дня раньше установленного в контракте срока. Кто должен компенсировать фактические убытки, понесенные владельцем гостиницы, когда преждевременный отъезд клиента возник не по вине владельца гостиницы?

14. Клиент не прибыл в гостиницу к назначенному сроку. Турагент не информировал владельца гостиницы о возможном более позднем прибытии клиента. Бронирование услуг не было своевременно аннулировано. Кто, в каком размере и в какие сроки обязан компенсировать реальный ущерб, причиненный владельцу гостиницы? Какие правила применяются в случае более поздней аннуляции или иной информации о клиенте?

15. Турагент направил владельцу гостиницы за 14 дней до прибытия группы список ее членов на размещение. Какие сведения, кроме фамилии, имени и отчества должны быть отражены в списке? Обязан ли владелец гостиницы информировать турагента в случае, если список группы на размещение не был им получен за две недели до прибытия группы? Как должен поступить владелец гостиницы, если группа привезла список в день прибытия?

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов:

1. *Стандартизация и сертификация в туризме [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.М. Дехтярь. - 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Финансы и статистика, 2014. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033621.html>*

2. *Леонов О. А., Карпузов В. В., Шкаруба Н. Ж., Кисенков Н. Е. Метрология, стандартизация и сертификация / Под ред. О. А. Леонова. - М.: КолосС, 2013. - 568 с. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206327.html>*

#### Вопросы к экзамену

1. Исторический обзор развития стандартизации
2. Закон о техническом регулировании, цели и принципы технического регулирования
3. Сущность стандартизации, функции и задачи стандартизации
4. Методы стандартизации
5. Виды стандартов
6. Национальная система стандартизации РФ и ее функции (законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации, системы стандартов национальной системы стандартизации)
7. Организация работ по стандартизации
8. Международные и региональные организации и по стандартизации

9. Факторы, определяющие качество гостиничных услуг
10. Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта
11. Организация работ по стандартизации в гостинице
12. Стандарты качества обслуживания
13. Квалификационные требования к персоналу гостиниц. Должностные инструкции
14. Оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице
15. Методы контроля качества гостиничных услуг
16. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге
17. Виды и классификация гостиничных предприятий и средств размещения (российские и зарубежные системы классификации)
18. Добровольная и обязательная сертификация гостиничных услуг

**Тестовые вопросы для контроля самостоятельной работы студента  
по дисциплине «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»**

1. Комплекс мероприятий, проводимых с целью подтверждения соответствия определенным стандартам, - это:
  - а) стандартизация;
  - б) сертификация;
  - в) аккредитация;
  - г) верификация.
2. К какому виду национальных стандартов относится стандарт «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»:
  - а) стандарт на услугу;
  - б) основополагающий стандарт;
  - в) стандарт на предприятия;
  - г) стандарт на терминологию;
  - д) стандарт на методы контроля;
  - е) стандарт на процессы.
3. Нормативно-технический документ, утвержденный компетентным органом, обязательный к исполнению, устанавливающий комплекс правил, норм, требований к объекту – это:
  - а) стандарт;
  - б) сертификат;
  - в) технический регламент;
  - г) технические условия.
4. Основная цель стандартизации – это ...
  - а) установление требований к качеству товаров и услуг;
  - б) все перечисленное;
  - в) подтверждение качества товаров и услуг установленным требованиям;
  - г) повышение конкурентоспособности продукции, работ и услуг.
5. К документам в области стандартизации не относятся ...?
  - а) национальные стандарты;
  - б) бизнес-планы;
  - в) технические регламенты.
6. Особенности стандартизации продукции, работ, услуг устанавливаются...
  - а) правительством Российской Федерации;
  - б) международной организацией ИСО;

- в) региональным органом по стандартизации;
  - г) президентом Российской Федерации.
7. К показателям назначения услуг относятся:
- а) знание и соблюдение профессиональной этики поведения, способность к руководству;
  - б) надежность предоставляемой услуги, стойкость результата услуги к внешним воздействиям;
  - в) показатели совместимости, показатели предприятия, показатели применения все перечисленное.
8. Ведущей организацией в области международной стандартизации является:
- а) Международная электротехническая комиссия (МЭК);
  - б) Международная организация по стандартизации (ИСО);
  - в) Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ).
9. Для комплексной стандартизации характерны три главных методических принципа оптимальность, планирование и ...
- а) материалоемкость;
  - б) технологичность;
  - в) системность;
  - г) взаимозаменяемость.
10. Симплификация – это ...
- а) отбор конкретных объектов, признанных целесообразными для дальнейшего производства и применения в общественной деятельности;
  - б) определение конкретных объектов, признанных нецелесообразными для дальнейшего производства и применения в общественной деятельности;
  - в) процесс нахождения оптимальных параметров назначения, качества и экономичности;
  - г) создание типовых образцов, конструкций, технологических правил, форм документации.
11. Исключительное право официального опубликования ГОСТов и ОКС имеет:
- а) Госстандарт РФ;
  - б) Правительство РФ;
  - в) Отраслевое ведомство;
  - г) Соответствующее Министерство.
- 12.... - орган, возглавляющий систему сертификации:
- а) Центральный орган по сертификации;
  - б) Госстандарт;
  - в) Испытательная лаборатория;
  - г) Научный институт.
13. В нормативно-методическую базу сертификации входят:
- а) указы президента;
  - б) подзаконные акты;
  - в) правила по сертификации;
  - г) федеральные законы.
14. Среди основных этапов сертификации можно выделить... ?
- а) оспаривание решения по сертификации;
  - б) оценка уровня качества продукции;
  - в) оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям;
  - г) анализ рыночной конъюнктуры.
15. Сертификация систем менеджмента качества включает этапы...?
- а) анализ состояния рыночной экономики;
  - б) определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии;
  - в) решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества;
  - г) проведение аудита и подготовка акта по результатам аудита.
16. Деятельность по сертификации в РФ основана на законе РФ:

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О техническом регулировании»;
- в) «О сертификации продукции и услуг»;
- г) «Об обеспечении единства измерений».

17. Сертификаты и аттестаты аккредитации в системах обязательной сертификации вступают в силу ...

- а) с даты подписания договора;
- б) с даты их регистрации в государственном реестре;
- в) с даты подачи заявки;
- г) с даты выдачи.

18. Создать систему добровольной сертификации могут ...?

- а) юридическое лицо;
- б) Госстандарт Российской Федерации;
- в) индивидуальный предприниматель;
- союз потребителей.

19. Национальную систему стандартизации составляют:

- а) национальные стандарты, правила стандартизации, стандарты коммерческих организаций;
- б) общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации;
- в) национальные стандарты, правила стандартизации, нормы и рекомендации, классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации, стандарты организаций;
- г) национальные стандарты, нормативно-правовые акты по стандартизации;
- д) все ответы неверны.

20. Функции национального органа по стандартизации возложены на:

- а) испытательные лаборатории;
- б) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
- в) Федеральное агентство по туризму;
- г) Федеральная служба по финансовому мониторингу;
- д) главный научно-исследовательский центр ведения общероссийских классификаторов.

21. Проверка соответствия объекта установленным требованиям – это:

- а) качество;
- б) сервис;
- в) контроль;
- г) технические процессы.

22. Согласно ГОСТ Р 50646-2012 «Услуги населению. Термины и определения» гостиничная услуга – это:

- а) материальная услуга;
- б) услуга социально-культурной сферы.

Согласно ГОСТ Р 54606-2011 малая гостиница, малый отель – это:

- а) малое средство размещения с номерным фондом от 51 до 100 номеров;
- б) малое средство размещения с номерным фондом от 5 до 15 номеров.

23. Совокупность исполнителей, средств контроля и определенных объектов, действующих по правилам, установленным соответствующей нормативной документацией, – это:

- а) органы контроля;
- б) контроль качества;
- в) система контроля;
- г) ведомственный контроль.

24. Дефект, для выявления которого не предусмотрены соответствующие правила, методы и средства нормативной документации, – это:

- а) малозначительный;
- б) критический;
- в) скрытый;

г) устранимый.

25. Дефект, который существенно влияет на использование продукции по назначению и на ее долговечность, – это:

- а) явный;
- б) значительный;
- в) критический;
- г) неустранимый.

26. Согласно "Правилам предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" гражданин, имеющий намерение заказать либо заказывающий и использующий услуги исключительно для личных нужд это

- а) клиент
- б) гость
- в) потребитель

27. Гостиница согласно "Правил предоставления услуг в Российской Федерации" это

- а) имущественный комплекс (здание, часть здания, оборудование и иное имущество), предназначенное для предоставления услуг
- б) индивидуальное средство размещения для временного проживания туристов
- в) средство размещения для постоянного проживания туристов

28. Какой внутриорганизационный документ определяет порядок выполнения различных видов уборочных работ в гостинице?

- а) правила предоставления гостиничных услуг.
- б) должностная инструкция горничной.
- в) стандарты выполнения уборочных работ.

29. Укажите перечень услуг ("Правила предоставления гостиничных услуг в РФ") представляемых бесплатно в гостиницах:

- а) вызов скорой помощи, пользование медицинской аптечкой, доставка в номер корреспонденции, побудка к определенному времени, предоставление кипятка, ниток, иголок, одного комплекта посуды, столовых приборов.
- б) вызов скорой помощи, пользование медицинской аптечкой, доставка в номер корреспонденции, побудка к определенному времени, предоставление кипятка, ниток, иголок, одного комплекта посуды, столовых приборов, поднос багажа.
- в) вызов скорой помощи, пользование медицинской аптечкой, доставка в номер корреспонденции, побудка к определенному времени, предоставление кипятка, ниток, иголок, одного комплекта посуды, столовых приборов, индивидуальный сейф в номере.

30. В каких гостиницах предусмотрен вечерний сервис (подготовка комнаты ко сну гостей):

- а) в гостиницах с категорией не ниже 4\*;
- б) во всех категориях гостиниц;
- в) в гостиницах категории 5\*.

31. Какие нормативные документы гарантируют права потребителей?

- а) Конституция РФ;
- б) Закон РФ: «О защите прав потребителей»
- в) инструкция «О книге отзывов и предложений на предприятиях розничной торговли и в заведениях ресторанного хозяйства»;
- г) все ответы верны.

32. Организация или индивидуальный предприниматель, выполняющий или оказывающий услуги по договору, – это:

- а) изготовитель;
- б) продавец;
- в) исполнитель;
- г) потребитель.

33. Закон «О защите прав потребителей»:

- а) регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг);
- б) устанавливает права потребителей на приобретение товаров (работ, услуг) надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья потребителей;
- в) регулирует просвещение, государственную и общественную защиту интересов потребителей;

г) все ответы верны.

34. Определите, что не соответствует свойствам «услуги»?

- а) неспособность к хранению;
- б) неосвязаемость;
- в) неразрывность производства и истребления;
- г) постоянство качества.

35. Степень соответствия потребительских свойств услуги конкретной общественной потребности, отвечающей как требованиям действующей нормативно-технической документации, так и пожеланиям конкретного потребителя услуги, согласованным при приеме заказа, при оптимальных социально-экономических результатах ее исполнения – это:

- а) качество исполнения услуг;
- б) качество туристского продукта;
- в) качество обслуживания населения;
- г) качество гостиничных услуг.

36. Определите, что не соответствует категориям качества гостиничного продукта:

- а) безопасность;
- б) соответствие тенденциям моды;
- в) приятный интерьер;
- г) компетентность, знания и способности персонала.

37. Определите, что не соответствует категориям качества гостиничного продукта:

- а) внешний вид персонала;
- б) понимание индивидуальных запросов потребителя;
- в) приятный интерьер;
- г) отсутствие недостатков.

38. То, с чем остался клиент после взаимодействия со служащим – это:

- а) функциональное качество;
- б) социальное качество;
- в) техническое качество;
- г) этическое качество.

39. Качество как процесс предоставления товара или услуг – это:

- а) социальное качество;
- б) техническое качество;
- в) этическое качество;
- г) функциональное качество.

40. Качество культуры, которое формируется поведением сотрудников гостиницы по отношению к гостям – это:

- а) техническое качество;
- б) социальное качество;
- в) этическое качество;
- г) функциональное качество.

41. Разрыв между предоставлением услуги и внешней информацией, участвующей в формировании представления клиента о получаемой услуге возникает, когда имеет место:

- а) нескоординированная горизонтальная связь между подразделениями гостиницы и маркетологами;
- б) нескоординированная горизонтальная связь между подразделениями гостиницы и рекламными агентами;

- в) плохое понимание обслуживающим персоналом выполняемых функций;
- г) неприемлемая система контроля и наблюдения.
42. Разрыв между потребительскими ожиданиями и их восприятием руководством гостиницы возникает, когда имеет место:
- а) плохое понимание персоналом выполняемых функций;
- б) отсутствие обратной связи между клиентами и гостиничным предприятием;
- в) низкая эффективность проведенных маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг;
- г) ощущения невыполнимости запрашиваемой услуги;
43. Согласно правил предоставления гостиничных услуг в РФ, без дополнительной оплаты гостям могут быть предоставлены следующие виды услуг:
- а) чистка обуви;
- б) доставка в номер корреспонденции при ее получении;
- в) услуги копирования.
44. Согласно правил предоставления гостиничных услуг в РФ к основным услугам гостиниц относятся:
- а) услуги проживания;
- б) развлекательные услуги;
- в) услуги связи;
45. Какими из следующих критериев, согласно правил предоставления гостиничных услуг в РФ, определяется их качество:
- а) безопасность;
- б) наличие корпоративной культуры в гостинице;
- в) наличие дресс-кода.
46. Карта качества обслуживания в гостиничном предприятии называется нормативной если она заполняется:
- а) группой клиентов;
- б) контролером-экспертом;
- в) индивидуальным клиентом;
- г) группой экспертов.
47. Согласно правил предоставления гостиничных услуг в РФ, без дополнительной оплаты гостям могут быть предоставлены следующие виды услуг:
- а) вызов скорой помощи;
- б) побудка к определенному времени;
- в) предоставление переводчика;
- г) глажение одежды.
48. Перечень дополнительных услуг зависит от:
- а) месторасположения гостиницы;
- б) категории гостиницы;
- в) целевого рынка гостиницы;
- г) желания руководства гостиницы.
49. Какие виды ответственности предусмотрены за несоблюдение требований стандартов:
- а) все перечисленное;
- б) административная и гражданско-правовая;
- в) уголовная и административная;
- г) уголовная и гражданско-правовая.
50. Кто несет ответственность за наличие сертификата и знака соответствия у продукции, подлежащей обязательной сертификации?
- а) изготовитель;
- б) продавец;
- в) орган по сертификации;
- г) испытательная лаборатория.



51. Комфорт, который обеспечивает удобство расчета для гостя, систему скинтов, бонусов, клубных карт и другие меры, призванные мотивировать гостя в повторном выборе средства размещения или предприятия питания, турагентства или экскурсионного бюро, что и является основной целью системы качества – это:

- а) информационный;
- б) психологический;
- в) эстетический;
- г) экономический.

52. Комфорт, который проявляется в красиво оформленном интерьере, создающем атмосферу уюта и домашнего тепла – это:

- а) информационный;
- б) психологический;
- в) эстетический;
- г) экономический.

53. Комфорт, который подразумевает создание нормальных условий для проживания гостя (оптимальные температура, влажность воздуха, атмосферное давление, удобство мебели):

- а) информационный;
- б) бытовой;
- в) эстетический;
- г) экономический.

54. Восприятие означает:

- а) метод оценки;
- б) способ сравнения;
- в) чувственный образ объекта восприятия.

55. Если исполнитель нарушил сроки начала оказания услуг по договору на бронирование мест в гостинице, потребитель по своему выбору вправе:

- а) расторгнуть договор об оказании услуги;
- б) назначить исполнителю новый срок;
- в) полного возмещения убытков, причиненных ему в связи с нарушением сроков оказания услуги;
- г) потребовать уменьшения цены за оказанные услуги.

56. Если номера первой категории по суммарному количеству баллов не соответствуют категории – ниже значений для данной категории, установленной при предварительной оценке (1 этап), то принимаются следующие решения:

- а) номера выводятся из номерного фонда для ремонта;
- б) номеру присваивается более низкая категория – вторая.

57. За нарушение сроков начала оказания услуг по договору на бронирование мест в гостинице исполнитель уплачивает потребителю за каждый день просрочки неустойку (пени) в размере .....процентов суточной цены забронированных мест?

- а) 1% суточной цены забронированных мест;
- б) 5% суточной цены забронированных мест;
- в) 3% суточной цены забронированных мест.

58. Какие методы управления являются научной основой современного технического контроля?

- а) прогнозирования;
- б) Дельфи;
- в) математико-статистические;
- г) балансовый;
- д) комплексного анализа.

59. Какое уменьшение требуемого количества баллов допускается при оценке гостиницы?

- а) 5%;
- б) 15%;

в) 10%.

60. Какую цель ставят предприятия в процессе управления качеством?

- а) повышение уровня качества продукции;
- б) получение прибыли;
- в) расширение производства;
- г) снижение себестоимости производимой продукции;
- д) удовлетворение потребностей потребителей.

61. Надзор за качеством означает:

- а) непрерывное наблюдение и проверка состояния объекта, а также анализ протоколов в целях установления того, что установленные требования выполняются;
- б) описание работы системы качества;
- в) способ обеспечения качества.

62. Основная цель классификации объектов туристской индустрии, включающими гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи, в соответствии с Системой классификации:

- а) установление номенклатуры показателей качества услуг и обслуживания туристов;
- б) установление требований к органам местного самоуправления по руководству гостиницами и другими средствами размещения;
- в) обеспечение качества услуг, соответствующего требованиям Системы классификации, разработанным в соответствии с международными стандартами, рекомендациями ЮНВТО и существующей отечественной и зарубежной практикой;
- г) установление прогрессивных требований к качеству услуг и обслуживания.

63. Официальный документ установленного образца, получаемый Заявителем после прохождения процедуры оценки соответствия объектов туристской индустрии требованиям Системы классификации:

- а) свидетельство о присвоении категории;
- б) сертификат соответствия категории.

64. «Петля качества» означает:

- а) способ создания системы качества на предприятии;
- б) концептуальную модель взаимозависимых видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения;
- в) улучшение взаимоотношений с клиентом во время предоставления обслуживания.

65. Сколько этапов содержит экспертная оценка соответствия гостиниц или иных средств размещения проводится

- а) три;
- б) пять;
- в) шесть.

66. Сертификат соответствия – это:

- а) документ, удостоверяющий соответствие объекта международным требованиям;
- б) обозначение, служащее для информирования потребителей о качестве приобретаемой продукции;
- в) способ определения соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
- г) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
- д) все ответы неверны.

67. Формами подтверждения соответствия выступают:

- а) декларирование соответствия, стандартизации;
- б) обязательная сертификация, стандартизация, аккредитация;
- в) добровольное подтверждение соответствия, обязательное подтверждение соответствия;
- г) все ответы неверны.

68. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ» определяют основные признаки современных гостиниц:

- а) наличие имущественного комплекса, обустроенного в соответствии с присвоенной категорией;
  - б) экскурсионная программа;
  - в) круглосуточное оформление гостей;
  - г) единый расчетный час.
69. Документальное подтверждение соответствия услуг определенным требованиям, конкретным стандартам или техническим условиям, называется...
- а) торговая марка;
  - б) лицензия;
  - в) сертификат;
  - г) знак качества.
70. По чьей инициативе проводится добровольная сертификация?
- а) предприятия-изготовителя;
  - б) потребителя;
  - в) инспектирующей организации;
  - г) сертификационного центра.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»**

### **а) основная литература**

1. Стандартизация и сертификация в туризме [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.М. Дехтярь. - 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Финансы и статистика, 2014. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033621.html>
2. Леонов О. А., Карпузов В. В., Шкаруба Н. Ж., Кисенков Н. Е. Метрология, стандартизация и сертификация / Под ред. О. А. Леонова. - М.: КолосС, 2013. - 568 с. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206327.html>
3. Агарков А. П. Управление качеством: Учебник для бакалавров / А. П. Агарков. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2014. - 208 с. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394022265.html>

### **б) дополнительная литература**

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. от 03.07.2016) СПС «Консультант плюс»
2. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (действующая редакция, 2016г.) СПС «Консультант плюс»
3. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» СПС «Консультант плюс»
4. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» СПС «Консультант плюс»

### **в) периодические издания**

1. Журнал «Отель»
2. Журнал «5 звезд»
3. Журнал «Hotelier.PRO»
4. Журнал «Современный отель»
5. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

## 6. Журнал «ПроОтель»

### г) интернет-ресурсы

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии  
<http://www.techreglament.ru>
2. Стандартизация и управление качеством <http://www.standard.ru>
3. ГОСТы <http://www.gostedu.ru/50319.html>
4. Департамент туризма Министерства экономического развития и торговли РФ  
<http://www.inves.ru/tourism/>
5. РИА стандарты и качество <http://www.ria-stk.ru/>
6. Русскоязычная часть портала ИСО <http://www.iso.org/iso/ru/home.htm>
7. Консультант-плюс [http://www.consultant.ru/popular/techreg/45\\_8.html](http://www.consultant.ru/popular/techreg/45_8.html)

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» используется аудитория с ПК и компьютерным проектором для проведения лекционных занятий, наборы презентаций для лекционных занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, компьютерный класс для проведения практических занятий, библиотека ВлГУ, информационно-справочные системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».

### Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил

ст. преп. Кутябин М. А.

Рецензент Директора ООО «Мономах»



Л. А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ  
протокол № 8 от 18.01.2016 года.

Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент О. Б. Ярьс

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии  
направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

протокол № 3 от 20.01.2016 года.

Председатель комиссии

О. П. Полоцкая

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2018/2019 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 30.08.17 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьс О.Б. \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьс О.Б. \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_