

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2023 16:12:15
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d871083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»
Институт гостиничного бизнеса и туризма
(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства
(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»
(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный ресторанный бизнес
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2023 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» является формирование у студентов комплекса знаний об основных видах экспертиз, проводимых при проектировании гостиничных предприятий, их технической эксплуатации, классификации гостиниц и иных средств размещения, а также формирование навыков проведения экспертной оценки в соответствии с требованиями действующей нормативно-правовой базы.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения; УК-2.4. Выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации	ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	сферы гостеприимства и общественного питания	организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных отечественных и международных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым и международным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	<ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере • Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Производственная практика

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	имеющихся ресурсов и ограничений	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья • Организация гостиничного дела • Учебная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Учебная практика 	<ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Международные стандарты и управление качеством услуг • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Эмоциональный сервис: управление поведением гостя • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6	Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Международные стандарты и управление качеством услуг • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Организация гостиничного дела • Технология обеспечения пищевой безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Международные стандарты и управление качеством услуг • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	<ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Международные стандарты и управление качеством услуг • Эмоциональный сервис: управление поведением гостя • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства» составляет 6 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		4
Контактная работа, ак.ч.	68	68
в том числе:		
Лекции (ЛК)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34	34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	121	121

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			4
Контроль (экзамен), ак.ч.		27	27
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	216
	зач.ед.	6	6

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			5
Контактная работа, ак.ч.		34	34
в том числе:			
Лекции (ЛК)		17	17
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		146	146
Контроль (экзамен), ак.ч.		36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	216	216
	зач.ед.	6	6

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Нормативные аспекты организации классификационной экспертизы и аудит предприятий сферы гостеприимства	<p>Тема 1.1 Цели и задачи классификации и экспертизы в гостиничном бизнесе. Цели, задачи, объект и субъект и участники классификации. Обзор систем классификации в разных странах. Определение и виды экспертизы. Федеральный перечень классифицированных туристских объектов.</p> <p>Тема 1.2 Нормативно-правовое обеспечение экспертной деятельности в сфере гостеприимства. Обзор действующих нормативно-правовых документов, регламентирующих классификацию. Виды стандартов. Нормативно-правовая база по санитарно-эпидемиологическому контролю. Санитарные правила и нормы для гостиниц. Строительные нормы и правила для гостиничных предприятий. Технический регламент, регламент пожарной и антитеррористической безопасности.</p> <p>Тема 1.3 Виды гостиниц и иных средств размещения, классификационные требования к ним. Классификация гостиниц и иных средств размещения. Категории гостиничных предприятий</p>	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>и основные требования к ним. Виды гостиниц и корректировка оценочных критериев. Виды критериев в оценке гостиниц. Балльная оценка гостиниц. Требования к персоналу гостиницы.</p> <p>Тема 1.4 Классификация и установленные требования к гостиничным номерам. Классификация гостиничных номеров по разным критериям. Виды оценочных критериев в оценке номерного фонда. Обязательные критерии в оценке номеров. Балльная оценка номерного фонда гостиничного предприятия. Высшие категории номеров и особенности их оснащения. Категория номера «Стандарт» в различных видах и категориях гостиниц.</p>	
<p>Раздел 2. Организация и реализация проектов по экспертизе и классификации средства размещения</p>	<p>Тема 2.1 Организационные аспекты классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства. Основные этапы экспертной оценки гостиничного предприятия. Организация взаимодействия с заказчиком экспертной оценки средства размещения и работы по классификации. Предклассификационный аудит объекта. Сроки и условия экспертизы. Оформление заявки и подготовка договора для экспертной оценки и классификации средства размещения.</p> <p>Тема 2.2 Документарная проверка гостиничного предприятия. Перечень документов для классификации. Обзор документов: акт категорирования, паспорт безопасности, программа производственного контроля. Уставные документы гостиницы. Документы, подтверждающие право собственности или аренды помещения или его части. Договоры, обеспечивающие обслуживание объекта. Стандарты для персонала. Методы оценки готовности пакета документов для классификации.</p> <p>Тема 2.3 Выездная экспертиза и оценка соответствия гостиничного предприятия требованиям действующей системы классификации. Инспекция и оценка соответствия гостиниц заявленной категории. Оценка номерного фонда и общественных помещений гостиницы. Оценка соответствия персонала требованиям системы</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>классификации. Оценка действующих стандартов обслуживания. Взаимодействие эксперта и сотрудников гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 2.4 Документационное сопровождение классификации. Подготовка и утверждение оценочных протоколов по всем параметрам оценки гостиницы, номерного фонда и персонала средства размещения. Подготовка акта оценки и решения о присвоении категории средству размещения. Выпуск свидетельства, подтверждающего категорию гостиницы, публикация информации о классификации</p>	
Раздел 3. Управление качеством средства размещения на постклассификационном этапе	<p>Тема 3.1 Управление качеством средства размещения посредством поставклассификационного аудита. Организация деятельности по сопровождению заказчика экспертизы. Организация поставклассификационных инспекций и мониторинга деятельности объекта. Организация дополнительных услуг по обучению персонала, внедрению систем экологического менеджмента, ХАССП, специальных программ</p>	ЛК, ПЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>;

2. Ситнов, А.А. Международные стандарты аудита: учебник / А.А. Ситнов; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2014. - 239 с.: ил. - (Серия «Magister»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-02556-8; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=448201>

Дополнительная литература:

1. Алексеева, И.В. Аудит бизнеса: [16+] / И.В. Алексеева, И.Н. Богатая, А.Н. Кизиллов; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). — Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2019. — 294 с.: табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567397> — Библиогр.: с. 195-203. — ISBN 978-5-7972-2602-4. — Текст: электронный.

2. Аудит: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / под ред. В.И. Подольского; науч. ред. А.А. Савин. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 688 с.: ил. - (Золотой фонд российских учебников). - Библиогр.: с. 678-680. - ISBN 978-5-238-02777-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563438>

3. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме: практическое пособие / Г. М. Дехтярь. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 412 с. — (Профессиональная практика). — ISBN 978-5-534-13510-7.

4. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4.

5. Крысова, Е.В. Социальная квалиметрия, оценка качества и стандартизация социальных услуг: учебное пособие / Е.В. Крысова; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 112 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8158-1869-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477386>

6. Тарасова, О.Г. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: практикум / О.Г. Тарасова, Е.М. Цветкова; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 58 с.: ил. - Библиогр.: с. 31. - ISBN 978-5-8158-1817-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=476516>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <https://классификация-туризм.рф/> - Федеральный перечень туристских объектов

- <http://www.consultant.ru/> - Портал правовой поддержки

- <http://www.infostat.ru/> Информационно-издательский центр «Статистика России».

- <http://profi.travel.ru/press/> Туризм и путешествия. Профессиональная пресса

- <https://hotelier.pro/> Журнал для отельеров. Новости гостиничного бизнеса.

- <http://www.hotelexecutive.ru/> Медиаресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

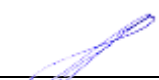
РАЗРАБОТЧИКИ:

Профессор, д.тех.н.		О.В. Пасько
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР		Л.В. Куклина
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Профессор кафедры туризма и гостиничного дела		О.В. Пасько
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.