



**Государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования города Москвы
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)**

КАФЕДРА ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

**Методические указания и контрольные задания
для студентов заочной формы обучения**

**по направлению подготовки 101100.62 «Гостиничное дело, профиль
Ресторанная деятельность»**

Москва 2013

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели: формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области стандартизации и сертификации применительно к сервисной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- научить основным понятиям, принципам и задачам стандартизации, следующим из закона о техническом регулировании;
- дать представление о научных подходах и методах стандартизации;
- научить практическим действиям по стандартизации при создании стандарта организации (предприятия) для каких-либо групп однородной продукции, технологических процессов предприятий общественного питания, выполнения или оказания услуг в соответствии с требованиями потребителей;
- дать представление о практических действиях при проведении процедуры сертификации продукции предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к профессиональному циклу и входит в него как базовая (общепрофессиональная) часть.

Стандартизация является методической и доказательной базой, обеспечивающей достижение обязательных (связанных с безопасностью) требований технических регламентов. Она изучает вопросы разработки и применения таких правил и обеспечения таких норм, которые отражают действие объективных технико-экономических законов, играющих определяющую роль в развитии массового производства продукции (услуг).

В условиях рыночной экономики и изготовитель и приобретатель (потребитель) заинтересованы в официальном подтверждении высокого качества продукции (услуг). Основанием этого служат подтверждение соответствия и сертификация, рассматриваемые как официальное

подтверждение качества определяющее их конкурентоспособность, а значит, и совершенствование и развитие производственных предприятий и предприятий сферы услуг.

Успешному овладению дисциплины обязательно предшествуют или параллельно изучаются дисциплины «Математика», «Экономика сервисной деятельности предприятий питания». Из последней дисциплины студенты должны овладеть вопросами обоснования и расчета эффекта от внедрения новых методов, новой техники и оборудования.

Читаемая дисциплина является основной для успешного овладения дисциплины «Управление качеством сервисных услуг на предприятиях питания».

Содержательно дисциплина закладывает основы знаний для освоения дисциплин профессионального блока Б.3 и успешного прохождения производственной практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Специалист по ресторанной деятельности с углубленной подготовкой должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы стандартизации и сертификации;
- принципы построения международных и отечественных стандартов;
- порядок подтверждения соответствия;
- порядок проведения сертификации.