Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вя**МИНИ**СТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ Должность: Проректор по учебно-методической работроссийской ФЕДЕРАЦИИ

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно методической работе

Л.В. Крылова

2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ МСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.04 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ В СЕРВИСЕ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная групп	а направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм						
Программа высшего образования - программа бакалавриата							
Направление подготовки43.03.01 Сервис							
Профия	(код и наименование)						
ПрофильСоциально-культурный сервис							
Фотаты	(наименование)						
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса						

Курс, форма обучения: очная форма обучения 3 курс заочная форма обучения 4 курс

> Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

> > Донецк 2025

Рабочая	программа	учебной	дисциплины	«Управление	качеством и
<u>конкурент</u>	<u>оспосооностью</u>	в сервисе)	для обучающ	MYCA NO HANDAR	лению подготовки
43.03.01 CE	<u>грвис</u> профилю (оциально-к	сультурный серв	2110	
$\Psi I DOY B$	<i>О «ДОННУЭТ)</i>	»:		утвержденным	Ученым советом
- в 2025 г	для очной форм	<i>ıы об</i> үчения	Į.		
- в 2025 г. –	- для заочной фо	рмы обучен	иия		
Danaham					
<i>технически</i>	ик: <u>Полякова А</u> к наук, доцент	лла Вениам	иновна, доцент к	афедры сервиса, н	сандидат
TOXIII TOCKIIX	наук, доцент				tent ~
					righ
Рабочая про	ограмма утверж	дена на засе	елании кафельы	сервиса и гостин	HHHIOTO TOTA
Протокол о	т «_20 »	02	2025 года № 15	осрвиса и гостин	пичного дела
Зав. кафедр	ой сервиса и го	стиничного	дела		
TO MANUE	HOLO BERR	яв л	егтярева		
(подпись)	THO! O 2/33/11	(инициалы,	фамилия)	 *	
	MCWETO OF PASOBATE DE	Ma Pa			
СОГЛАСОЕ	BAHO TYTAH. 5	7 4 4 E			
Декан факул	пьтета ресторан	о гостинич	ного бизнеса		
Ner D	ГОСТИНИЧНОГО	OF MED			
(подпись)	- WESTERN BRONCH		Кощавка алы, фамилия)		
_	* NA * NA	(иници	алы, фамилия)		
Дата «24_	»02_9303012	2025 го	да		
ОДОБРЕНО					
Учебно-мето	дическим совет	ом Универс	ситета		
Протокол от	«_26»	92_/	2025 года № 7		
Председател	ь	Hmph	Л.В. Крылова	l	
	(подпись) //	инициалы, фамилия)		

учебной

программа

Рабочая

©Полякова А.В., 2025 год © ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений		гика учебной плины
	подготовки, направление	очная форма	заочная/очно-
	подготовки, профиль,	обучения	заочная
	программа высшего	Ĭ	форма
	образования		обучения
Количество зачетных	Укрупненная группа		•
единиц – 3	направлений подготовки		
	43.00.00 Сервис и туризм	Фомулуму 101 год	7
	(код и название)	1 10	н участниками ных отношений
	Направление подготовки	ооразовательн	ых отношении
	43.03.01 Сервис		
	(код, название)		
Модулей - 1	Профиль:		готовки
Смысловых модулей - 2		3-й	4-й
	Социально-культурный		естр
	сервис	6-й	Летняя сессия
Общее количество	<u>(название)</u>	Лек	сции
часов – 108		32 час	6 час
Количество часов в	Программа высшего	Практически	е, семинарские
неделю для очной формы	образования -	заня	ЯТИЯ
обучения:		32час	6 час
аудиторных - 4;	программа бакалавриата	Лабораторі	ные занятия
самостоятельной работы			
обучающегося - 0,813			
			льная работа 84,7 час.
		Самостояте. 13 час.	п ьная работа 84,7 час.
		Самостояте. 13 час.	пьная работа
		Самостояте. 13 час. Индивидуал	льная работа 84,7 час. ьные задания
		Самостояте. 13 час. Индивидуал	льная работа 84,7 час. ьные задания 11,3
		Самостояте. 13 час. Индивидуали 31 2ТМК	льная работа 84,7 час. ьные задания 11,3 Контрольная работа
		Самостояте. 13 час. Индивидуал 31 2ТМК	льная работа 84,7 час. вные задания 11,3 Контрольная

^{*} для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения - 64:13 для заочной формы обучения -12:84,7

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системы знаний о составляющих элементах качества объекта, методах определения уровня качества объекта, системах управления качеством предприятия, этапах их развития, современном отечественном и мировом опыте оценки качества услуг, о методах и формах конкуренции, принципах управления конкурентоспособностью товаров и организаций, процессах создания и предоставления потребителям сервисных услуг, об инструментах повышения качества продукции и услуг.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при оценке качества продукции и услуг предприятий сервиса, разработки процессов жизненного цикла продукции и услуг системы управления качеством, определения оптимальных решений хозяйственных задач с применением теории управления конкурентоспособности; усвоение научно-методической базы квалиметрии и статистических методов оценки качества

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.О.24 «Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе» относится к обязательной части цикла учебных дисциплин ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль Социально-культурный сервис.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:: «Информационные технологии в сервисе», «Анализ хозяйственной деятельности предприятий сервиса», «Гостиничный сервис», «Ресторанный сервис», «Инфраструктура гостиничных комплексов», «Стандартизация, сертификация и метрология».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Менеджмент социальных услуг», «Организация деятельности предприятий сервиса», «Организация СПА-услуг и санаторно-курортное обслуживание».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения				
	компетенции				
ПК-1. Способен эффективно	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает концепции для успешной работы				
управлять бизнесом в сфере услуг,	сервисных предприятий				
обеспечивая высокий уровень	ИДК-2 _{ПК-1} Обеспечивает высокий уровень обслуживания				
обслуживания и удовлетворяя	клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты в сфере услуг,				
потребности клиентов	соблюдая нормы и требования законодательства				
	ИДК-3 _{ПК-1} Участвует в оптимизации инфраструктуры				
	гостинично-ресторанного хозяйства, предприятий сервиса,				
	включая оборудование и технологии.				

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные этапы эволюции методов и систем менеджмента качества (СМК) с начала XX века; основные понятия в области менеджмента качества (МК), приведенные в национальных стандартах на СМК; методологию специальных методов, применяемых в МК; основные принципы МК, эффективность которых подтверждена лучшими мировыми практиками; содержание международных стандартов серии 9000 по требованиям к СМК; состав

документов, регламентирующих функционирование процессов СМК; причины нерезультативного внедрения СМК на ряде отечественных предприятий; содержание основных функций МК; политику предприятия сферы услуг в области качественного обслуживания.

уметь: объяснять роль качества как определяющего фактора достижения конкурентного преимущества в современном мире; цели основных процессов СМК в виде желаемых результатов, к которым необходимо стремиться, а также необходимые условия их осуществления; работать с различной нормативной документацией, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).

владеть: мышлением, ориентированным на процесс; знаниями лучших практик, реализованных в области современного МК; творческим подходом в поиске новаций по совершенствованию гостиничных услуг и СМК в целом.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 «Качество как философская и экономическая категория»

- Тема 1. Понятие качества услуг, основные направления его обеспечения.
- Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством.
- **Тема 3.** Национальные стандарты на системы качества. Принципы TQM.
- Тема 4. Разработка и внедрение СМК. Документация СМК.

Смысловой модуль 2. "Механизм управления качеством услуг предприятий сервиса"

- Тема 5.Особенности механизма управления качеством в сфере услуг.
- Тема 6. Процессы системы менеджмента качества услуг в сервисе.
- **Тема 7.** Методы контроля качества. Статистические методы. Современные инструменты оперативного управления качеством.
- Тема 8. Конкурентоспособность предприятий сервиса, продукции и услуг.
- Тема 9. Аудит качества. Премии качества.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей	Количество часов											
и тем		0	чная	форм	ıa		за	очна	я фој	рма о	бучеі	ВИН
	всего		В	гом ч	исле		всего		В	том ч	исле	
		л1	Π^2	лаб	ин ⁴	CPC ⁵		л1	Π^2	лаб	ин ⁴	CPC^5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Модуль 1											
Смысловой модуль 1. «І	Качест	во ка	ак фі	илосо	фска	ая и эк	ономи	ческ	ая ка	атего	рия»	
Тема 1. Понятие качества							11	1	-	-	-	10
услуг, основные направления	10	4	4	-	-	2						
его обеспечения												
Тема 2. Отечественный и							10	-	-	-	-	10
зарубежный опыт развития	10	4	4	-	-	2						
управления качеством												
Тема 3. Национальные												
стандарты на системы	12	4	6	-	-	2	13	1	2	-	-	10
качества. Принципы TQM												
Тема 4. Разработка и												
внедрение СМК.	12	6	4	-	-	2	13	1	2	-	-	10
Документация СМК												
Итого по смысловому	44	18	18	-	-	8	47	3	4	-	-	40

модулю 1												
Смысловой модуль 2. «Мех	канизм	и упр	авле	ния	качес	твом у	услуг п	редп	рият	гий (сервис	a»
Тема 5. Особенности	9	4	4	-	-	1	10	1	-	-	-	9
механизма управления												
качеством в сфере услуг												
Тема 6. Процессы системы	9	4	4	-	-	1	10	1	-	-	-	9
менеджмента качества услуг в												
сервисе.												
Тема 7. Методы контроля	5	2	2	-	-	1	11,7	1	2	1	-	8,7
качества. Статистические												
методы. Современные												
инструменты оперативного												
управления качеством												
Тема 8. Конкуренто-	5	2	2	-	-	1	9	-	-	-	-	9
способность предприятий												
сервиса, продукции и услуг.												
Тема 9. Аудит качества.	5	2	2	-	-	1	9	-	-	-	-	9
Премии качества.												
Итого по смысловому	33	14	14	-	-	5	49,7	3	2	-	-	44,7
модулю 2												
Всего часов по смысловым	77	32	32	-	-	13	96,7	6	6	-	-	84,7
модулям												
Kamm	1,6	-	-	-	1,6	-	0,9	-	-	-	0,9	-
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	2	-	-	-	2	-	2	-	-	-	2	-
Каттэк	0,4	-	-	-	0,4	-	0,4	-	-	-	0,4	-
Контроль	27	-	-	-	27	-	8	-	-	-	8	-
Всего часов	108	32	32	-	31	13	108	6	6	-	11,3	84,7

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

No	Название темы	Количест	гво часов
Π/		очная форма	заочная
П			форма
1	Понятие качества услуг, основные направления его	4	-
	обеспечения		
2	Отечественный и зарубежный опыт развития управления	4	-
	качеством		
3	Национальные стандарты на системы качества. Принципы	6	2
	TQM		
4	Разработка и внедрение СМК. Документация СМК	4	2
5	Особенности механизма управления качеством в сфере услуг	4	-
6	Процессы системы менеджмента качества услуг в сервисе.	4	-
7	Методы контроля качества. Статистические методы.	2	2
	Современные инструменты оперативного управления		
	качеством		

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;

^{4.} инд – индивидуальные занятия; 5. СРС – самостоятельная работа;

8	Конкурентоспособность предприятий сервиса, продукции и	2	-
	услуг.		
9	Аудит качества. Премии качества.	2	-
Bcer	70:	32	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

$N_{\underline{0}}$	Название темы	Количес	тво часов
Π/		очная форма	заочная форма
П			
	•••		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№	Название темы	Количест	гво часов
Π/		очная	заочная
П		форма	форма
1	Понятие качества услуг, основные направления его	2	10
	обеспечения		
2	Отечественный и зарубежный опыт развития управления	2	10
	качеством		
3	Национальные стандарты на системы качества. Принципы	2	10
	TQM		
4	Разработка и внедрение СМК. Документация СМК	2	10
5	Особенности механизма управления качеством в сфере услуг	1	9
6	Процессы системы менеджмента качества услуг в сервисе.	1	9
7	Методы контроля качества. Статистические методы.	1	8,7
	Современные инструменты оперативного управления		
	качеством		
8	Конкурентоспособность предприятий сервиса, продукции и	1	9
	услуг.		
9	Аудит качества. Премии качества.	1	9
Bcei	To:	13	84,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.
 - 2) для глухих и слабослышащих:
- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
 - 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика контрольной работы:

- 1. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг транспортных перевозок разными видами транспорта.
- 2. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг по организации размещения туристов.
- 3. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг по организации питания.
- 4. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг по организации экскурсий.
- 5. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг по организации спортивных мероприятий.
- 6. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг по организации развлекательных мероприятий.
 - 7. Обоснование элементов СМК предприятия относительно услуг переводчиков.
 - 8. Обоснование элементов СМК предприятия относительно организации конференций.
 - 9. Обоснование элементов СМК предприятия относительно организации пляжных услуг.
 - 10. Обоснование элементов СМК предприятия относительно оказания бытовых услуг.

- 11. Обоснование элементов СМК предприятия ресторанного хозяйства (ресторана, кафе, бара).
- 12. Обоснование элементов СМК предприятия относительно оказания информационных услуг.
 - 13. Обоснование элементов СМК предприятия относительно оказания СПА-услуг.
- 14. Обоснование элементов СМК туристического предприятия относительно услуг объектов индустрии развлечения.
- 15. Обоснование элементов СМК предприятия относительно оказания физкультурно-оздоровительных услуг.

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1 «Качество как философская и экономическая категория»

- 1. Понятие качества. Качество объекта (продукции, процесса, услуги), качество туристического продукта.
 - 2. Требования к качеству. Ответственность за качество услуги.
- 3. Дать определение таким понятиям: "система качества", "управление качеством", "обеспечение качества", «всеобщее руководство качеством».
 - 4. Руководство по качеству. Политика в области качества.
 - 5. Услуга. Основные направления обеспечения качества услуги.
 - 6. Принципы обеспечения и управления качеством. Петля качества услуги.
- 7. Факторы, влияющие на качество туристической услуги и их взаимосвязь с жизненным циклом услуги.
 - 8. Эволюция управления качеством. Основные этапы развития управления качеством.
 - 9. Зарубежный опыт развития управления качеством.
 - 10. Современная философия управления качеством.
 - 11. Аспекты качества.
 - 12. Сущность теории «Тотального управления качеством» (TQM).
 - 13. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
 - 14. Подходы, применяемые в управлении качеством.
 - 15. Процессный подход в управлении качеством.
 - 16. Модель управления качеством на основе стандартов ISO 9000 и принципов TQM.
 - 17. Концепция управления качеством на предприятиях сервиса.
 - 18. Документация СМК.
 - 19. Общие подходы к созданию СМК.
 - 20. Этапы разработки и внедрения СМК.
 - 21. Сертификация СМК.

Смысловой модуль 2. "Механизм управления качеством услуг предприятий сервиса"

- 1. Характеристика процессов СМК.
- 2. Процессы системы управления качеством услуги на стадии маркетинговых исследований рынка.
- 3. Процессы системы управления качеством услуги на стадии проектирования и разработки нового продукта.
- 4. Процессы системы управления качеством на стадии технологической подготовки производства продукта.
- 5. Процессы системы управления качеством услуги на стадии ее производства (комплектации).
 - б. Процессы системы управления качеством услуги на стадии контроля качества.
- 7. Процессы системы управления качеством услуги на этапе продвижения и продаж продукта на рынке.

- 8. Обеспечение качества и управление качеством на этапе обслуживания потребителей услуги (этап реализации).
 - 9. Использование базовых методов контроля качества услуги.
- 10. Характеристика статистических методов контроля качества на примере контрольного листа и диаграммы Исикавы (привести конкретные примеры).
- 11. Характеристика статистических методов контроля качества на примере гистограммы и диаграммы Парето.
- 12. Характеристика современных инструментов оперативного управления качеством. Классификация показателей качества услуги.
 - 13. Национальная премия по качеству.
 - 14. Национальные премии по качеству Японии, США, Великой Британии.
 - 15. Европейская премия по качеству.
 - 16.. Русская премия качества. Премия по качеству СНГ.
- 17. Модели премий по качеству. Принципы начисления баллов по критериям возможностей и результатов.
 - 18. Конкуренция понятие, сущность, формы, методы и типы конкурентного поведения.
 - 19. Структура рынка, конкуренция, основные способы ведения хозяйственной деятельности предприятий сервиса.
 - 20. Анализ конкурентной среды продукции и услуг предприятий.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. кол	ичество баллов
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- индивидуальная самостоятельная работа (тема в	10	10
соответствии с предложенным вариантом)		
- текущий модульный контроль		30
TMK №1	20	
TMK№2	10	
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

^{*} в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов				
	За одну работу	Всего			
Текущий контроль:					
- тестирование		20			
TMK №1	10				
TMK №2	10				
- контрольная работа	20	20			
Промежуточная аттестация	Экзамен	60			
Итого за семестр		100			

Вопросы для подготовки к экзамену:

- 1. Понятие качества. Качество объекта (продукции, процесса, услуги), качество туристического продукта.
 - 2. Требования к качеству. Ответственность за качество услуги.
- 3. Дать определение таким понятиям: "система качества", "управление качеством", "обеспечение качества", «всеобщее руководство качеством».
 - 4. Руководство по качеству. Политика в области качества.
 - 5. Услуга. Основные направления обеспечения качества услуги.
 - 6. Принципы обеспечения и управления качеством. Петля качества услуги.
- 7. Факторы, влияющие на качество туристической услуги и их взаимосвязь с жизненным циклом услуги.
 - 8. Эволюция управления качеством. Основные этапы развития управления качеством.
 - 9. Зарубежный опыт развития управления качеством.
 - 10. Современная философия управления качеством.
 - 11. Аспекты качества.
 - 12. Сущность теории «Тотального управления качеством» (TQM).
 - 13. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
 - 14. Подходы, применяемые в управлении качеством.
 - 15. Процессный подход в управлении качеством.
 - 16. Модель управления качеством на основе стандартов ISO 9000 и принципов TQM.
 - 17. Концепция управления качеством на предприятиях сервиса.
 - 18. Документация СМК.
 - 19. Общие подходы к созданию СМК.
 - 20. Этапы разработки и внедрения СМК.
 - 21. Сертификация СМК.
 - 22. Характеристика процессов СМК.
- 23. Процессы системы управления качеством услуги на стадии маркетинговых исследований рынка.
- 24. Процессы системы управления качеством услуги на стадии проектирования и разработки нового продукта.
- 25. Процессы системы управления качеством на стадии технологической подготовки производства продукта.
- 26. Процессы системы управления качеством услуги на стадии ее производства (комплектации).
 - 27. Процессы системы управления качеством услуги на стадии контроля качества.
- 28. Процессы системы управления качеством услуги на этапе продвижения и продаж продукта на рынке.
- 29. Обеспечение качества и управление качеством на этапе обслуживания потребителей услуги (этап реализации).
 - 30. Использование базовых методов контроля качества услуги.
- 31. Характеристика статистических методов контроля качества на примере контрольного листа и диаграммы Исикавы (привести конкретные примеры).
- 32. Характеристика статистических методов контроля качества на примере гистограммы и диаграммы Парето.
- 33. Характеристика современных инструментов оперативного управления качеством. Классификация показателей качества услуги.
 - 34. Национальная премия по качеству.
 - 35. Национальные премии по качеству Японии, США, Великой Британии.
 - 36. Европейская премия по качеству.
 - 37. Русская премия качества. Премия по качеству СНГ.

- 38. Модели премий по качеству. Принципы начисления баллов по критериям возможностей и результатов.
- 39. Конкуренция понятие, сущность, формы, методы и типы конкурентного поведения. 40. Структура рынка, конкуренция, основные способы ведения хозяйственной деятельности предприятий сервиса. Анализ конкурентной среды продукции и услуг предприятий.
 - 41. Аудит качества. Этапы проверок СМК.
 - 42. Концептуальные основы оценки и управления конкурентоспособностью.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл							Итого	Итоговый	Сумма,		
Смысловой модуль №				ь№	Смысловой модуль № 2				текущий	контроль	балл
1									контроль,	(экзамен),	
									балл	балл	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7-8	T9	T10	40	60	100
4	4	4	4	4	5	5	5	5			
20			20								

Примечание. Т1, Т2, ... Т12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за	По государственной	Определение
все виды учебной деятельности	шкале	
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с
		незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная
		работа с незначительным количеством
		ошибок (10 -25%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со
		значительным количеством недостатков,
		выполнение удовлетворяет минимальные
		критерии
0-59	«Неудовлетворительно»	неудовлетворительно – с возможностью
	(2)	повторной аттестации, с повторным
		изучением дисциплины

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

- 1. Леонов, О. А. Управление качеством : учебник для вузов / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2024. 180 с. ISBN 978-5-507-47531-5. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/386426
- 2. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством : учебник / Ш. Ш. Магомедов, А. К. Магомедова, Г. Е. Беспалова. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : Дашков и К, 2023. 352 с. ISBN 978-5-394-04395-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/315989

3. Управление качеством : учебное пособие / составитель Л. Д. Котлярова. — 3-е изд., исправл. и доп. — пос. Караваево : КГСХА, 2024. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/416825

Дополнительная литература:

- 1. Топольник, В. Г. Квалиметрия в гостиничном хозяйстве : монография / В. Г. Топольник. Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. 292 с. ISBN 978-5-00202-531-2. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/481877
- 2. Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе. Конспект [Электронный ресурс] : для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль «Социально-культурный сервис» / А.В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. Донецк : ДонНУЭТ, 2021. 86 с.
- 3. Курмангалиева, Д. Б. Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента: учебник / Д. Б. Курмангалиева. Астана: КазАТУ, 2022. 225 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/233966
- 5 ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции . Основные понятия. Термины и определения [Электронный ресурс] //Электронные тексты стандартов : сб. стандартов . 2019 . 1 электрон. опт. диск (CD-RM). Дата введения 01.07.79 . М. : Стандартинформ, 2019 . 22 с.

Учебно-методические издания:

- 1. Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе. Конспект [Электронный ресурс] : для обучающихся очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль «Социально-культурный сервис» / А.В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. Донецк : ДонНУЭТ, 2021. 86 с.
- 2. Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе: методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий для обучающихся направления подготовки 43.03.01 Сервис, (Профиль: Социально-культурный сервис), очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; А.А. Супенко; Министерство образования и науки Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Донецк: ДОННУЭТ, 2024. 52 с. Текст: электронный.

Раздаточный материал нормативных документов:

- 1. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь [Текст]: ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Введ. 2015-11-01. М.: Стандартинформ, 2015. -53 с.
- 2. Системы менеджмента качества. Требования [Текст]: ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Введ. 2015-11-01. М.: Стандартинформ, 2015. -32 с.
- 3. Менеджмент качества. Качество организации. Руководство по достижению устойчивого успеха организации [Текст]: ГОСТ Р ИСО 9004-2019. Введ. 20.08.2019. М.: Стандартинформ, 2019. 46 с.
- 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.
- 5. ГОСТ Р 52113-2014. Услуги населению. Номенклатура показателей качества. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2015.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

- 1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. [Донецк, 2021–]. Текст : электронный.
- 2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». Москва : Издат. дом «Информио», [2018?—]. URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). Текст : электронный.
- 3.IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). Режим доступа: для авториз. пользователей. Текст. Аудио. Изображения : электронные.
- 4.Лань : электрон.-библ. система. Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). Текст : электронный. Режим доступа: для авторизир. пользователей.
- 5.СЭБ: Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). Режим доступа: для пользователей организаций участников, подписчиков ЭБС «Лань».
- 6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). Текст : электронный.
- 7. Воок on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. Москва : КДУ, сор. 2017. URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
- 8.Научная электронная библиотека e<u>LIBRARY.RU</u>: информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. Москва: ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. Текст: электронный.
- 9.CYBERLENINKA: науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. Москва: КиберЛенинка, 2012– . URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). Текст: электронный.
- 10.Национальная электронная библиотека: НЭБ: федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. Москва: Рос. гос. б-ка: ООО ЭЛАР, [2008–]. URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) Текст. Изображение: электронные.
- 11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). Режим доступа: для авторизир. пользователей. Текст : электронный.
- 12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. Москва : Финансовый университет, 2019– . URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) Режим доступа: для авторизир. пользователей. Текст : электронный.
- 13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. ООО «Директ-Медиа», 2006– . URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) Режим доступа: для авторизир. пользователей. Текст : электронный.
- 14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999— . URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Управление качеством и конкурентоспособностью в сервисе» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного материала.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия,	Условия	Должность,	Уровень	Сведения о дополнительном
имя,	привлечения	ученая	образования,	профессиональном образовании*
отчество	(по основному	степень,	наименование	
	месту работы,	ученое звание	специальности,	
	на условиях		направления	
	внутреннего/		подготовки,	
	внешнего		наименование	
	совмести-		присвоенной	
	тельства;		квалификации	
	на условиях			
	договора			
	гражданско-			
	правового			
	характера			
	(далее –			
	договор ГПХ)			
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1.Удостоверение Регистрационный номер 0895-МН/23 от 27 июля 2023г. дп. Черкизово о прохождении обучения в ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» по программе «Стандартизация в сфере научнопопулярного туризма», в объеме 72 часа; 2. Удостоверение 23007645 Регистрационный номер БАА/786 от 22.08.2023г. город-курорт Сочи о прохождении обучения в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного образования «Просвещение» по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа; 3. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27 ноября 2023г. г. Донецк о прохождении повышения квалификации в ФГБОУ ВО

 T =
«ДонНУЭТ им. Михаила Туган-
Барановского» по дополнительной
профессииональной программе
«Современные информационные
компьютерные технологии в
образовательной организации» в объеме
36 часов;
4 Удостоверение о повышении
квалификации ПК 0000005
Регистрационный номер 5-23. АНО
«Центр компетенций в сфере туризма и
гостеприимства» г. Санкт-Петербург по
программе «Обучение преподавателей
вузов и сузов: Содержание и методика
преподавания в сфере туризма и гостеприимства» в объеме 72
1
академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023).
5. Диплом о профессиональной
переподготовке Р/24ДО777 от
29.11.2024. АНО «Центр компетенций в
сфере туризма и гостеприимства» г.
Санкт-Петербург по программе
«Российское гостеприимство:
технология и организация въездного
международного туризма в контексте
приоритетных страновых направлений»
в объеме 252 академических часа (с
14.10.2024 по 29.11.2024).
6. Удостоверение о повышении
квалификации 770400991223
Регистрационный номер 25П.ВБ/09-04
г. ГАОУ ВО МГУСиТ. г. Москва по
программе «Управление качеством
гостиничных услуг» в объеме 16
академических часа (с 20 мая по 24 мая
2025).
7. Удостоверение ПК
0005611Регистрационный номер Ф-
25/00411 от 26.04.2025г. АНО «Центр
компетенций в сфере туризма и
гостеприимства» г. Санкт-Петербург по
программе «Развитие сервисных и
управленческих технологий
гостинично-ресторанного бизнеса в
целях формирования и продвижения
международных турпродуктов» в
объеме 108 академических часов (с
10.04.2025 по 26.04.2025).