

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Владимировна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:14  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce39273274e676e271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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

(подпись)

« *ЛВ* » 2024



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.О.25 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЯ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм  
(код и наименование)

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
(код и наименование)

Профиль Гостинично-ресторанное дело  
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения третий курс

заочная форма обучения третий курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк  
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Стандартизация, сертификация и метрология» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
(название учебной дисциплины)  
(код, наименование)

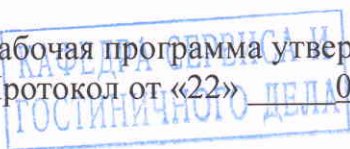
профилю Гостинично-ресторанное дело,  
(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом  
ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения;

**Разработчик:** Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела  
Протокол от «22» 02 2024 года № 16



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

  
(подпись)

Я.В. Дегтярева  
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

  
(подпись)

И.В. Кощавка  
(инициалы, фамилия)



Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель   
(подпись)

Л.В. Крылова  
(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)	Обязательная	
	Направление подготовки <u>43.03.03 Гостиничное дело</u>		
Модулей – <u>1</u>	Профиль <u>Гостинично-ресторанное дело</u>	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – 3		<u>3</u> -й	<u>3</u> -й
Общее количество часов – 108		<b>Семестр</b>	
	<u>5</u> -й	Зимняя сессия	
	<b>Лекции</b>		
		<u>18</u> час.	<u>8</u> час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 2 ; самостоятельной работы обучающегося – 4,28	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		<u>16</u> час.	<u>10</u> час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		-час.	-час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		<u>72,85</u> час.	<u>86,55</u> час.
		<b>Индивидуальные задания*:</b>	
		1,15	3,45
		ЗТМК	Контрольная работа
		<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</b>	
Зачет	Зачет		

\* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, ЗТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

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

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 34 : 72,85

для заочной формы обучения – 18 : 86,55

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов комплекса знаний в области метрологии, стандартизации, сертификации и управления качеством в современных условиях

### Задачи учебной дисциплины:

изучение положений теории и практики обеспечения единства измерений, разработки и приложений нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, животных, растений, а также состояние и охрану окружающей среды, условия рационального использования ресурсов, устранение технических барьеров в торговле; формирование у студентов системы знаний о составляющих качества методы определения уровня качества, системы управления качеством продукции.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.О.25 «Стандартизация, сертификация и метрология» относится к обязательной части учебных дисциплин ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанное дело..

*Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:* «Организация гостиничного хозяйства», «Организация и управление в индустрии гостеприимства», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы охраны труда», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства», «Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Мировое гостиничное хозяйство», «Технология продукции ресторанного хозяйства»..

*Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин:* «Организация работы предприятий питания», «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», «Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства», «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии».

## 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**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством	ИДК-1 <sub>ОПК-6</sub> Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-2 <sub>ОПК-6</sub> Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 <sub>ОПК-6</sub> Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 <sub>ОПК-6</sub> Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
ПКО-5.Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 <sub>ПКО-5</sub> Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 <sub>ПКО-5</sub> Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 <sub>ПКО-5</sub> Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:** положения обеспечения единства измерений, разработки и приложений нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека. Сущность, принципы и уровни стандартизации. Виды нормативных документов и особенности их структуры и разработки. Направления деятельности международных организаций в области метрологии, стандартизации и сертификации продукции и услуг.

**уметь:** применять теоретические знания для решения практических задач метрологической службы на предприятиях гостиничного и ресторанного хозяйства по внедрению и соблюдению требований национальных и отраслевых стандартов, разработки технических условий и стандартов предприятия, подготовки технической и технологической документации для сертификации продукции и услуг, а также аттестации производства. Работать с нормативными документами, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).

**владеть:** навыками по работе с нормативными документами, стандартами, техническими условиями, каталогами и другой технической документацией. Разбираться в сертификатах и положениях по способу выдачи сертификатов соответствия различным объектам. Устанавливать требования к объекту стандартизации, владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке

цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о требованиях, предъявляемых к продукции и услугам гостинично-ресторанного хозяйства.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Смысловой модуль 1 «Основы стандартизации»

Тема 1. Сущность, принципы, цели и задачи стандартизации.

Тема 2. Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.

Тема 3 Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации

### Смысловой модуль 2 «Основы сертификации»

Тема 4. Сущность и задачи сертификации.

Тема 5. Организация сертификации в государстве. Сертификация продукции и услуг ГРХ

Тема 6 Экологическая сертификация, Экознаки.

### Смысловой модуль 3. «Основы метрологии».

Тема 7. Метрология – наука об измерениях.

Тема 8. Физические величины и технические средства их измерения

Тема 9 Метрологическая служба. Государственный метрологический контроль и надзор.

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1.</b>												
<b>Смысловой модуль 1. «Основы стандартизации»</b>												
Тема 1. Сущность, принципы, цели и задачи стандартизации.	12	2	2	-	-	8	11	1	-	-	-	10
Тема 2. Организация работ по стандартизации	14	4	2	-	-	8	14	2	2	-	-	10
Тема 3. Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации	12	2	2	-	-	8	8	-	2	-	-	6
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-	-	<b>24</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	-	-	<b>26</b>
<b>Смысловой модуль 2. «Основы сертификации»</b>												
Тема 4. Сущность и задачи сертификации.	11	2	1	-	-	8	15	2	1	-	-	12
Тема 5. Организация сертификации в государстве. Сертификация продукции и услуг ГРХ	11	2	1	-	-	8	12	1	1	-	-	10
Тема 6 Экологическая сертификация, Экознаки.	12	2	2			8	12,05	-	1			11,05

<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>39,05</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,05</b>
<b>Смысловой модуль 3 «Основы метрологии»</b>												
Тема 7. Метрология – наука об измерениях.	11	1	2	-	-	8	13	1	-	-	-	12
Тема 8. Физические величины и технические средства их измерения	11	1	2	-	-	8	13	1	2	-	-	10
Тема 9. Метрологическая служба. Государственный метрологический контроль и надзор.	12,85	2	2			8,85	6,5		1			5,5
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>34,85</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24,85</b>	<b>32,5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27,5</b>
<b>Всего часов по СМЫСЛОВЫМ МОДУЛЯМ</b>	<b>106,85</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72,85</b>	<b>104,55</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>86,55</b>
<b>Катт</b>	<b>0,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,9</b>	<b>-</b>	<b>1,2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1,2</b>	<b>-</b>
<b>СРЭК</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>ИК</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>КЭ</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Каттэк</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>
<b>Контроль</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>1,15</b>	<b>72,85</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>3,45</b>	<b>86,55</b>

- Примечания: 1. л – лекции;  
2. п – практические (семинарские) занятия;  
3. лаб – лабораторные занятия;  
4. инд – индивидуальные занятия;  
5. СРС – самостоятельная работа;

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Сущность, принципы, цели и задачи стандартизации.	2	-
2	Организация работ по стандартизации.	2	2
3	Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации	2	2
4	Сущность и задачи сертификации.	1	1
5	Организация сертификации в государстве. Сертификация продукции и услуг ГРХ	1	1
6	Экологическая сертификация, Экознаки.	2	1
7	Метрология – наука об измерениях.	2	-
8	Физические величины и технические средства их измерения	2	2
9	Метрологическая служба. Государственный метрологический контроль и надзор.	2	1
<b>Всего:</b>		<b>16</b>	<b>10</b>

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Сущность, принципы, цели и задачи стандартизации.	8	10
2	Организация работ по стандартизации. Виды нормативных документов.	8	10
3	Служба стандартизации в государстве и международная деятельность в сфере стандартизации.	8	6
4	Сущность и задачи сертификации.	8	12
5	Организация сертификации в государстве. Сертификация продукции и услуг ГРХ.	8	10
6	Экологическая сертификация. Экознаки.	8	11,05
7	Метрология – наука об измерениях.	8	12
8	Физические величины и технические средства их измерения	8	10
9	Метрологическая служба. Государственный метрологический контроль и надзор.	8,85	5,5
<b>Всего:</b>		<b>72,85</b>	<b>86,55</b>

## 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;
- зачёт 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;



- зачёт 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**

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: практических работ, контрольных тестовых работ, а также выполнение и защита индивидуальной самостоятельной работы – доклад.

### **Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)**

1. Цель и политика в области стандартизации.
2. Классификация и характеристика нормативных документов по стандартизации.
3. Особенности применения нормативных документов и характер их требований.
4. Порядок разработки различных нормативных документов.
5. Государственный надзор за применением стандартов.
6. Межотраслевые стандарты, их применение.
7. Международная стандартизация. Международные стандарты.
8. Государственная и ведомственная службы стандартизации. Организационная структура.
9. Функции службы стандартизации предприятия.
10. Порядок внедрения стандартов на предприятии.
11. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
12. Общие требования ГОСТ 30390-2013 «Кулинарная продукция реализуемая населению» по реализации, транспортировке, упаковке и маркировке кулинарной продукции.
13. Требования ГОСТ 30390-2013 «Кулинарная продукция реализуемая населению» относительно хранения и микробиологических показателей кулинарной продукции.
14. Требования ГОСТ 28681.4-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц»
15. Международная и европейская деятельность в области стандартизации.

16. Основные понятия в области сертификации.
17. Виды сертификации. Общие правила проведения сертификации.
18. Законодательная и нормативная основа сертификации.
19. Аттестация производства. Основные сведения. Порядок аттестации производства.
20. Организационная структура и виды деятельности Системы сертификации.
21. Основные функции структурных подразделений Системы.
22. Схемы сертификации продукции в Системе.
23. Правила сертификации услуг питания.
24. Правила сертификации продукции питания.
25. Требования к органам сертификации и испытательным лабораториям. Аккредитованные лаборатории Донецкой Народной Республики.
26. Экологическая сертификация. Экознак.
27. Экологическая маркировка продукции в разных странах.
28. Сфера применения и основные положения ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
29. Система обеспечения безопасности пищевой продукции НАССР.
30. Основы и принципы НАССР.
31. Характеристика международных стандартов ISO.
32. Предмет и задачи метрологии. Метрология как наука.
33. Физическая величина, ее характеристики. Виды физических величин.
34. Измерение физических величин. Их классификация.
35. Основные характеристики измерений.
36. Международная система физических единиц.
37. Классификация технических средств измерения.
38. Метрологические характеристики технических средств измерения.
39. Структура и функции метрологической службы.
40. Государственный метрологический контроль и надзор.
41. Государственные испытания, поверка и калибровка средств измерения.
42. Метрологическое обеспечение и его основы.
43. Ответственность за нарушение метрологических правил.
44. Сфера применения и основные положения Федерального Закона «Об обеспечении единства измерений»
45. Европейское и международное сотрудничество в области метрологии.
46. Погрешность. Первичная обработка результатов измерения.

### **Тематика контрольных работ**

1. Технические средства измерения, используемые в гостиничной индустрии
2. Технические средства измерения, используемые в общественном питании
3. Анализ состояния стандартизации предоставления экскурсионных услуг в России
4. Анализ состояния стандартизации предоставления гостиничных услуг в России
5. Анализ состояния стандартизации оказания транспортных услуг в сфере туризма в России
6. Анализ состояния стандартизации оказания услуг общественного питания в России
7. Анализ состояния стандартизации оказания спортивных услуг в России
8. Анализ существующей нормативной документации по функционированию горнолыжных трасс в России
9. Анализ существующей нормативной документации по функционированию пляжей в России
10. Анализ существующей нормативной документации по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов в России.

11. Анализ существующей нормативной документации регламентирующей деятельность туристических фирм в России.
12. Порядок проведения работ по классификации гостиничных предприятий в России.
13. Система добровольной сертификации СПА-центров
14. Система добровольной сертификации санаторно-оздоровительных услуг
15. Анализ состояния стандартизации оказания рекреационных услуг в России
16. Анализ существующей нормативной документации по реализации туристического продукта в России
17. Особенности сертификации услуг питания и характеристика документации, которая сопровождает этот процесс
18. Государственное регулирование туристической деятельности в России
19. Особенности сертификации пищевой продукции и характеристика документации, которая сопровождает этот процесс.
20. Развитие экологической сертификации в России

## 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. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом)	20	20
- практическая работа	2	16
- текущий модульный контроль (тест)		64
ТМК №1	22	
ТМК №2	26	
ТМК №3	16	
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

\* 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:		
практическая работа	2	8
- тестирование		72
ТМК №1	26	
ТМК №2	28	
ТМК №3	18	
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	<i>Зачет</i>	<i>100</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

### *Вопросы для подготовки к зачету*

1. Цель и политика в области стандартизации.
2. Классификация и характеристика нормативных документов по стандартизации.
3. Особенности применения нормативных документов и характер их требований.
4. Порядок разработки различных нормативных документов.
5. Государственный надзор за применением стандартов.
6. Межотраслевые стандарты, их применение.
7. Международная стандартизация. Международные стандарты.
8. Государственная и ведомственная службы стандартизации. Организационная структура.
9. Функции службы стандартизации предприятия.
10. Порядок внедрения стандартов на предприятии.
11. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
12. Общие требования ГОСТ 30390-2013 «Кулинарная продукция реализуемая населению» по реализации, транспортировке, упаковке и маркировке кулинарной продукции.
13. Требования ГОСТ 30390-2013 «Кулинарная продукция реализуемая населению» относительно хранения и микробиологических показателей кулинарной продукции.
14. Требования ГОСТ 28681.4-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц»
15. Международная и европейская деятельность в области стандартизации.
16. Основные понятия в области сертификации.
17. Виды сертификации. Общие правила проведения сертификации.
18. Законодательная и нормативная основа сертификации.
19. Аттестация производства. Основные сведения. Порядок аттестации производства.
20. Организационная структура и виды деятельности Системы сертификации.
21. Основные функции структурных подразделений Системы.
22. Схемы сертификации продукции в Системе.
23. Правила сертификации услуг питания.
24. Правила сертификации продукции питания.
25. Требования к органам сертификации и испытательных лабораторий. Аккредитованные лаборатории Донецкой Народной Республики.
26. Экологическая сертификация. Экознак.
27. Экологическая маркировка продукции в разных странах.
28. Сфера применения и основные положения ФЗ №29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
29. Система обеспечения безопасности пищевой продукции НАССР.
30. Основы и принципы НАССР.
31. Характеристика международных стандартов ISO.
32. Предмет и задачи метрологии. Метрология как наука.
33. Физическая величина, ее характеристики. Виды физических величин.
34. Измерение физических величин. Их классификация.
35. Основные характеристики измерений.
36. Международная система физических единиц.
37. Классификация технических средств измерения.
38. Метрологические характеристики технических средств измерения.
39. Структура и функции метрологической службы.
40. Государственный метрологический контроль и надзор.
41. Государственные испытания, поверка и калибровка средств измерения.
42. Метрологическое обеспечение и его основы.
43. Ответственность за нарушение метрологических правил.
44. Сфера применения и основные положения Федерального Закона «Об обеспечении единства измерений».

45. Европейское и международное сотрудничество в области метрологии.

46. Погрешность. Первичная обработка результатов измерения.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2			Смысловой модуль №3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
10	10	10	10	10	10	10	15	15	<b>100</b>
30			30			40			

\*Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

#### Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

### 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

#### Основная литература:

1. Бойцов, Б.В. Стандартизация в Российской Федерации: учебное пособие / Б. В. Бойцов, М. Л. Рахманов, А. Г. Савельев, Ю. В. Будкин, Н. М. Куприков, Т. В. Долгова, А. В. Шишкин. – Орёл: Издательство «Картуш», 2023.– 128 с. Б 77 ISBN 978-5-9708-1077-4— Текст : электронный // Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](http://eLIBRARY.RU) : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. — URL: [https://elibrary.ru/download/elibrary\\_50498217\\_50839974.pdf](https://elibrary.ru/download/elibrary_50498217_50839974.pdf)
2. Фаюстов, А. А. Метрология. Стандартизация. Сертификация. Качество : учебник / А. А. Фаюстов, П. М. Гуреев, В. Н. Гришин. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2020. — 504 с. — ISBN 978-5-9729-0447-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/98423.html>

#### Дополнительная литература:

1. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93551.html>
2. Снежко А.А. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Снежко А.А.. — Железногорск : Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2023. — 199

с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130576.html>

3. Семенов И.В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Семенов И.В. — Москва : Российский университет транспорта (МИИТ), 2021. — 120 с. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115857.html>

4. ГОСТ 1.2-2005. Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления, отмены [ Электронный ресурс ] // Электронные тексты стандартов : сб. стандартов . 2017 . 1 электрон. опт. диск (CD-RM). — Дата введения 2016-07-01 . — М. : Стандартиформ, 2016 . — 19 с.

5. ГОСТ 1.0-2015. Межгосударственная система стандартизации. Основные положения [ Электронный ресурс ] // Электронные тексты стандартов : сб. стандартов . 2017 . 1 электрон. опт. диск (CD-RM). — Дата введения -2016-07-01 . — М. : Стандартиформ, 2016 . — 11 с.

6. Национальные стандарты Российской Федерации. Основные положения системы стандартизации. Сборник основополагающих национальных стандартов и нормативных документов [ Электронный ресурс ] // Электронные тексты стандартов : сб. стандартов . 2017 . 1 электрон. опт. диск (CD-RM). — М. : Стандартиформ, 2015 . — 474 с.

#### **Учебно-методические издания:**

1. Полякова А.В. Стандартизация, сертификация, метрология. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для направлений подготовки 43.03.03. Гостиничное дело профиль «Гостинично-ресторанное дело» и 43.03.01 «Сервис», профиль Социально-культурный сервис очной и заочной форм обучения/ А.В. Полякова, Л.А. Короп; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела . — Донецк: ГОВПО «ДонНУЭТ», 2022.- 87с.

2. Полякова А.В. Стандартизация, сертификация и метрология: методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Стандартизация, сертификация и метрология» для студентов напр. подгот. 43.03.03 Гостиничное дело Профиль: Гостинично-ресторанное дело и 43.03.01 Сервис оч. и заоч. форм обучения / А.В. Полякова, Л.А. Короп; [ Электронный ресурс] ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. – 53 с.

3. Стандартизация, сертификация и метрология: методические рекомендации по организации самостоятельной работы и выполнению контрольной работы для студентов напр. подгот. 43.03.01 «Сервис», бакалавриат» очной и заоч. форм обучения [Электронный ресурс] / А. В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, Каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2020. - 30с.

## **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. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информиио», [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.Book 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 eLIBRARY.RU : 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 «Стандартизация, сертификация и метрология» 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, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
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 RV 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Сертификат № 2022/0602 от 24.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» 2. 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 научно-популярного туризма», в объеме 72 часа; 3. Удостоверение 23007645 Регистрационный номер БАА/786 от 22.08.2023г. город-курорт Сочи о прохождении обучения в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Центр



			<p>дополнительного образования «Просвещение» по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа;</p> <p>4. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27 ноября 2023г. г. Донецк о прохождении повышения квалификации в ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского» по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов;</p> <p>5. Сертификат о прохождении стажировки Регистрационный номер 000368, ноябрь 2023г. г. Новочеркасск в ФГБОУ ВО «ЮРГПУ (НПИ) имени М.И. Платова по направлению «Учебно-воспитательная деятельность», в объеме 36 часов.</p> <p>6. 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 академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023).</p>
--	--	--	---