

## **Аннотация рабочей программы дисциплины ОП.07 Метрология, стандартизация и сертификация**

**1. Цель дисциплины:** Дать основополагающие представления о формировании общеобразовательных и профессиональных компетенций в сфере обеспечения качества услуг, научить осуществлять поиск и использование нормативно-правовых документов по стандартизации, метрологии и сертификации для эффективного выполнения профессиональных задач, организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

**2. Место дисциплины в структуре ППСЗ:** Дисциплина является общепрофессиональной, устанавливающей базовые знания, необходимые для освоения специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**  
**обладать:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- ПК 3.2 Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-servise).
- ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4 Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и

ценностей проживающих.

**уметь:**

- разрабатывать мероприятия по подготовке продукции к сертификации;
- разрабатывать и осуществлять план мероприятий по созданию системы качества применительно к различным формам гостиничных предприятий;
- использовать методы стандартизации и метрологии как инструмент обеспечения конкурентоспособности услуг;
- применять правила и документы стандартизации, метрологии и сертификации в профессиональной деятельности.

**знать:**

- основополагающие категории, термины, понятия в области метрологии, стандартизации и сертификации;
- основополагающие принципы по обеспечению качества, «инструменты» повышения качества продукции и услуг;
- систему стандартизации в Российской Федерации;
- принципы международной стандартизации и их реализацию в работе международных организаций ИСО и МЭК;
- основы государственной системы обеспечения единства измерений;
- порядок и принципы сертификации товаров за рубежом;
- порядок и принципы сертификации импортных товаров.

**4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:** максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 24 часа.

**5. Семестр: 2**

**6. Основные разделы дисциплины:**

Раздел 1. Метрология.

Раздел 2. Стандартизация.

Раздел 3. Сертификация.

**7. Автор:** Разогреева Я.А., преподаватель Колледжа ПсковГУ.