

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.

(подпись)

(Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
СООТВЕТСТВИЯ**

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Гостинично-ресторанная

деятельность

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, технологический, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компет енции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
			ИД-2 _{ОПК-3} Обеспечивает требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	ИД-1 _{ОПК-3} - оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает: качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		Умеет: оценивать качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		Имеет навыки : оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
2	ИД-2 _{ОПК-3} - обеспечивает требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	Знает: обеспечение качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
		Умеет: обеспечивать требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
		Имеет навыки: оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению. Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Туристское ресурсоведение», «Маркетинговые исследования в туризме», «Туристско-рекреационное проектирование».

Знания и навыки, полученные при изучении дисциплины «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», могут быть использованы при изучении дисциплин «Организация туроперейтинга», «Интернет-продвижение услуг в сфере гостеприимства», преддипломной практики.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов, включая промежуточную аттестацию.

Вид учебной работы	Всего ак. ч	Семестр
		5
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	63,7	63,7
Лекции (Л)	30	30
Практические занятия (ПЗ)	30	30
Консультации текущие		
Групповые консультации	3,7	3,7
Виды аттестации (экзамен)	33,8	33,8
Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)	82,5	82,5
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	26	26
Подготовка реферата	16,5	16,5
Подготовка к тестированию	19	19
Подготовка презентации	21	21

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак.ч.
1	Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Ключевые понятия дисциплины: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Предмет, цели и задачи дисциплины. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии, стандартизации и сертификации. Значение этих видов в туристской деятельности. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	7,59

2	Основы стандартизации.	Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления развития стандартизации. Качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация. Функции национального органа по стандартизации. Федеральный технический комитет по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): их статус, состав, порядок создания и деятельности. Основы стандартизации, сертификации и лицензирования туристической деятельности (предприятий)	14,31
3	Средства стандартизации и технического регулирования	Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации. Информационное обеспечение стандартизации. регламентов. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	17,89

4	Системы стандартизации	<p>Перечень стандартов, входящих в Систему. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены национальных стандартов (ГОСТ Р 1.2-2004). Стандарты организации: общие положения, объекты (ГОСТ Р 1.4-2004). Правила построения и изложения национальных стандартов Российской Федерации, общие требования к их содержанию (ГОСТ Р 1.5-2004, ГОСТ Р 1.2-2004). Объекты стандартов ГОСТ Р 1.8-2004, ГОСТ Р 1.9-2004, ГОСТ Р 1.12-2004</p> <p>Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения. Правила принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. Межотраслевые системы стандартов: назначение, виды. Классификация межотраслевых систем на группы: стандарты, обеспечивающие качество, система стандартов по управлению и качеству, система стандартов туристской сферы.</p>	18,31
5.	Основы метрологии	<p>Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в туристской деятельности. Применение знаний основ .Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.</p>	20,81
6.	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	<p>ГСИ: понятие, назначение, состав. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 123 ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения. Государственная метрологическая служба (ГМС) и иные государственные службы обеспечения единства измерений: понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение.</p>	21,89
7.	Оценка и подтверждение соответствия туристских услуг	<p>Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Средства</p>	21,89

		сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, Технические регламенты, другие НД для целей Сертификации и декларирования, предъявляемые к ним требования. Методы сертификации: методы испытаний и способы подтверждения соответствия.	
8.	Правила проведения сертификации и декларирования туристских услуг	Порядок проведения сертификации туристских услуг. национальный стандарт Российской Федерации. Оценка соответствия правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг в сфере туризма проведение сертификации туристских услуг правила сертификации туристических и гостиничных услуг. Аттестация Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия в туризме.	21,89
	Консультации		3,7
	Экзамен		33,8
	Итого		180

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак.ч.	Практ. занят, ак.ч.	СРО, ак.ч.	Всего, ак.ч.
1	Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	2	-	5,59	7,59
2	Основы стандартизации	2	2	10,31	14,31
3	Средства стандартизации и технического регулирования	2	4	11,89	17,89
4	Системы стандартизации	4	4	10,31	18,31
5.	Основы метрологии	5	5	10,31	20,81
6.	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	5	5	11,89	21,89
7.	Оценка и подтверждение соответствия туристских услуг	5	5	10,31	20,31
8.	Правила проведения сертификации и декларирования туристских услуг	5	5	11,89	21,89
	Итого	30	30	82,5	142,5

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак.ч.
1.	Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Ключевые понятия дисциплины: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Предмет, цели и задачи дисциплины. Общность и различия отдельных разделов дисциплины. Краткая история возникновения в стране метрологии,	2

		стандартизации и сертификации. Значение этих видов в туристской деятельности. Профессиональная значимость дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	
2.	Основы стандартизации	Цели и задачи стандартизации и технического регулирования. Основные направления развития стандартизации. Качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Общность и различия технического регулирования и стандартизации. Объекты технического регулирования и стандартизации: понятия, классификация. Функции национального органа по стандартизации. Федеральный технический комитет по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): их статус, состав, порядок создания и деятельности. Основы стандартизации, сертификации и лицензирования туристической деятельности(предприятий)	2
3.	Средства стандартизации и технического регулирования	Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы и др.), их определение. Правовая нормативная база НД. Основы технического регулирования в РФ. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение, порядок разработки, принятия, изменения, отмены. Особый порядок разработки и принятия технических регламентов. Стандарты: понятие, категории и виды. Классификационные признаки. Правила разработки и утверждения национальных стандартов и организаций. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации. Информационное обеспечение стандартизации. регламентов. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	2
4.	Системы стандартизации	Перечень стандартов, входящих в Систему. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены национальных стандартов (ГОСТ Р 1.2- 2004). Стандарты организации: общие положения, объекты (ГОСТ Р 1.4-2004). Правила построения и изложения национальных стандартов Российской Федерации, общие требования к их содержанию (ГОСТ Р 1.5-2004, ГОСТ Р 1.2- 2004). Объекты стандартов ГОСТ Р 1.8-2004, ГОСТ Р 1.9-2004, ГОСТ Р 1.12- 2004 Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесения изменений и отмены межгосударственных стандартов. Правила их применения. Правила принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. Межотраслевые системы стандартов: назначение, виды. Классификация межотраслевых систем на группы: стандарты, обеспечивающие качество, система стандартов по управлению и качеству, система стандартов туристской сферы.	4
5.	Основы метрологии	Метрология: основные понятия. Структурные элементы метрологии. Цели и задачи. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология. Принципы метрологии. Профессиональная значимость метрологии в туристской	5

		деятельности. Применение знаний основ Метрологическое обеспечение профессиональной деятельности.	
6.	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	ГСИ: понятие, назначение, состав. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 123 ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения. Государственная метрологическая служба (ГМС) и иные государственные службы обеспечения единства измерений: понятие, назначение, службы.	5
7.	Оценка и подтверждение соответствия туристских услуг	Оценка и подтверждение соответствия: понятия, формы, назначение, значение сертификации в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, субъекты, средства, методы, база. Средства сертификации и декларирования. Категории и виды стандартов, Технические регламенты, другие НД для целей	5
8.	Правила проведения сертификации и декларирования туристских услуг	Порядок проведения сертификации туристских услуг. национальный стандарт Российской Федерации .Оценка соответствия правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг в сфере туризма проведение сертификации туристских услуг правила сертификации туристических и гостиничных услуг. Аттестация Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия в туризме.	5

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак.ч.
1.	Основы стандартизации	Федеральный технический комитет по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт): их статус, состав, порядок создания и деятельности. Основы стандартизации, сертификации и лицензирования туристической деятельности(предприятий)	2
2	Средства стандартизации и технического регулирования	. Порядок применения стандартов: национальных (ГОСТ, ГОСТ Р) и организаций. Информация о НД по стандартизации. Информационное обеспечение стандартизации. регламентов. Технические условия. Определение. Назначение. Порядок разработки, принятия, учета и применения.	4
3.	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	ФЗ «Об обеспечении единства измерений» № 123 ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения, внесенные изменения и дополнения	5
4.	Оценка и подтверждение соответствия туристских услуг	Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус. Декларирование соответствия: объекты, схемы, регистрация. Условия, необходимые для придания	5

		декларациям о соответствии равног с сертификатами статуса.	
5.	Правила проведения сертификации и декларирования туристских услуг	Оценка соответствия правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг в сфере туризма проведение сертификации туристских услуг правила сертификации туристических и гостиничных услуг. Аттестация Аттестационная комиссия. Апелляционная комиссия в туризме.	5

5.2.3 Лабораторный практикум (не предусмотрен)

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак.ч.
1	Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	2,80
		Подготовка к тестированию	2,80
2	Основы стандартизации	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	5,16
		Подготовка презентации	5,16
3	Основы метрологии	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	5,16
		Подготовка презентации	5,16
4	Оценка и подтверждение соответствия туристских услуг	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	5,16
		Подготовка реферата	5,16

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения [Текст] : учебник и практи/ Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. - 2-е изд, перераб. и доп. - Москва : ЮРАЙТ, 2020. - 636 с.

2. Стандартизация, подтверждение соответствия. Введение в специальность : учебное пособие / Ю. В. Будкин, А. Н. Барыкин, М. Ж. Будажапова, В. А. Карпычев. — Москва : РУТ (МИИТ), 2020. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/175934>

3. Журавлева, Н. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебно-методическое пособие / Н. Ю. Журавлева, С. А. Кирюшин. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018. — 62 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/144901>

6.2 Дополнительная литература

1. Подтверждение соответствия продукции и услуг [Текст] : практикум : учебное пособие / О. П. Дворянинова [и др.] ; ВГУИТ, Кафедра управления качеством и машиностроительных технологий. - Воронеж, 2016. - 103 с.

2. Тамахина, А. Я.

Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие для студ. вузов (гриф УМО) / А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланеев. - СПб. : Лань, 2015. - 320 с

3. Ефремова, М. В. Управление качеством, стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг : учебное пособие / М. В. Ефремова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2019. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/144911>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия» [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 43.03.02 Туризм / Н.П. Зацепилина ; ВГУИТ, Кафедра туризма и гостиничного дела. - Воронеж : ВГУИТ, 2021. – 20 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/

Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория № 537 для проведения занятий лекционного типа. Комплекты учебной мебели: аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSONEB-WO2, ноутбук IntelCore, экран, акустические системы).

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад.ч.	Семестр
		4 акад.ч.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
<i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i>		
Лекции	4	4
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Консультации текущие	1,5	1,5
Проведение консультаций перед экзаменом	-	-
Виды аттестации (зачет, экзамен)	Зачет	Зачет
<i>Самостоятельная работа:</i>	161,6	161,6
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	82,6	82,6
Подготовка презентации	79	79
Подготовка к зачету(контроль)	8,9	8,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

«СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-3	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
			ИД-2 _{ОПК-3} Обеспечивает требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	ИД-1 _{ОПК-3} - оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает: качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		Умеет: оценивать качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
		Имеет навыки : оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
2	ИД-2 _{ОПК-3} - обеспечивает требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	Знает: обеспечение качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
		Умеет: обеспечивать требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
		Имеет навыки: оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Введение. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины	ОПК-3 ИД-1 _{ОПК-3} ИД-2 _{ОПК-3}	Тест	1-36	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	73-93	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для	120-124	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно;

			лабораторных работ)		60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	129-136	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Основы стандартизации	ОПК-3 ИД-1 _{опк-3} ИД-2 _{опк-3}	Тест	37-72	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	94-119	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	125-128	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	137-144	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
3.	Основы метрологии	ОПК-3 ИД-1 _{опк-3} ИД-2 _{опк-3}	Тест	37-72	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	94-119	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	125-128	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	137-144	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
4.	Оценка и подтверждение соответствия туристских услуг	ОПК-ЗИД-1 _{опк-3} ИД-2 _{опк-3}	Тест	37-72	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	94-119	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Домашнее задание	137-144	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

			Тест	37-72	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
--	--	--	------	-------	--

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

№ задания	Тестовое задание
Выбрать один ответ	
1.	<p>К объектам обязательной сертификации относятся:</p> <p>а) услуги системы качества предприятия; б) продукция; в) персонал, системы экологического управления; г) средства технического оснащения.</p>
2.	<p>ИСО — это:</p> <p>1) система качества; 2) стандарты качества; 3) концепция качества; 4) международная организация.</p>
3.	<p>Состав функций управления качеством не включает:</p> <p>а) принятие решений руководством предприятия в области политики качества; б) исследование в области качества услуг; в) внедрение отраслевого стандарта качества; г) анализ потребностей рынка в товарах, услугах</p>
4.	<p>. Основоположник процессного подхода к управлению качеством:</p> <p>1) В. Шухард; 2) А. Фейгенбаум; 3) Дж. Журан; 4) Ф. Тейлор.</p>
5.	<p>Принцип управления качеством, определяющий системный подход к обеспечению качества, это:</p> <p>1) принцип целенаправленности; 2) принцип плановости; 3) принцип системности; 4) принцип комплексности</p>
6.	<p>Какие виды стандартов включает Национальная система стандартизации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основополагающие национальные стандарты; - стандарты на продукцию; - стандарты на услуги; - стандарты на процессы (работы); - стандарты на методы контроля; - стандарты на термины и определения.
7.	<p>Техническое регулирование – это</p> <p>А. регулирование процесса производства технической продукции; Б. правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, к процессам и услугам, а также в области применения на добровольной основе требований к продукции, процессам и услугам и правовое регулирование отношений в области оценки их соответствия; + В. процесс установления взаимоотношений производителя продукции с поставщиками.</p>
8.	<p>Стандартизация — это.....</p> <p>А. деятельность по совершенствованию предметов, орудий и приемов труда, постоянно фиксирующая наиболее удачные результаты трудовой деятельности; Б. деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг. + В. деятельность связанная с необходимостью строительства большого количества объектов</p>
9.	<p>Стандартизация - это деятельность в какой-либо сфере по установлению правил, норм и характеристик с целью обеспечения:.....</p> <p>А. безопасности работ, услуг и продукции для жизни, здоровья, окружающей среды и имущества; + Б. качества работ, услуг и продукции в соответствии с уровнем развития сферы деятельности; + В. систематизации погрешностей измерения Г. взаимозаменяемости и совместимости продукции, как технической, так и информационной;</p>

	+ Д.экономии ресурсов; + Е.единства изменений.
10.	Основными объектами стандартизации являются: А.продукция производства и услуги; + Б. процессы и системы организации производства (менеджмент); + В. терминология и условные обозначения; + Г.средства измерения; Д. испытания и измерения, методы их проведения; маркировка продукции; + Е.процедуры оценки соответствия продукции предъявляемым требованиям.
11.	Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации А. Региональный стандарт Б. Международный стандарт + В.
12.	В соответствии с действующим законодательством комплекс документов по стандартизации включает: 1) документы национальной системы стандартизации; + 2) общероссийские классификаторы; + 3) стандарты организаций, в том числе технические условия; + 4) своды правил; +/ 5) документы по стандартизации услуг
13.	Документы национальной системы стандартизации включают: 1.Основополагающие национальные стандарты + 2.стандарты на продукцию + 3. стандарты на услуги + 4. стандарты на процессы (работы) + 5. стандарты на методы контроля + 6. стандарты на термины и определения +
14.	. В соответствии с действующим законодательством комплекс документов по стандартизации включает: 1) национальные стандарты; + 2) спецификаторы; 3) технические условия; + 4) своды правил; +/ 5) документы по стандартизации услуг +
15.	Документы национальной системы стандартизации включают: 1.национальные стандарты 2.стандарты на продукцию + 3. стандарты на услуги + 4. стандарты на процессы (работы) + 5. стандарты на методы контроля + 6. стандарты на правила

3.2 Собеседование (вопросы для экзамена)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ИД-1_{ОПК-3} - оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон).

Номер вопр	Текст вопроса
16.	Правила по стандартизации, рекомендации по стандартизации.
17.	Сертификация импортируемой продукции в России.
18.	Основные правила сертификации импортируемой продукции.
19.	Признание зарубежных сертификатов в России.
20.	Порядок ввоза в Россию товаров, подлежащих обязательной сертификации.
21.	Международная сертификация.
22.	Деятельность ИСО в области сертификации
23.	Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий.
24.	Международная система аккредитации
25.	Сертификация в ЕС.
26.	Сертификация и социальная лояльность.
27.	Особенности стандартизации социально-культурных и туристских услуг.
28.	Законодательство о подтверждении соответствия социально-культурных и туристских усл

29.	Международные организации, разрабатывающие стандарты.
30.	Региональные организации по стандартизации.
31.	Применение международных стандартов в Российской Федерации.
32.	Общие требования, предъявляемые к испытательным лабораториям
33.	Соглашения по признанию сертификатов.
34.	Российские системы сертификации.
35.	Сертификация услуги средств размещения.
36.	Сертификация услуги общественного питания

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Задания для практических работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

37.	Требования к проектной документации туристских услуг.
38.	Задачи сертификации туристских услуг.
39.	Сертификация импортируемой продукции в России.
40.	Региональная сертификация.
41.	Понятие, цель, задачи метрологии

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Домашнее задание

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

42.	Функции метрологии.
43.	Характеристика национального стандарта ГОСТ Р 50681–2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг».
44.	Характеристика национального стандарта ГОСТ Р 56643–2015 «Туристские услуги. Безопасность туризма».
45.	Определение сертификации. Функции, цель, задачи сертификации
46.	Требования к проектной документации туристских услуг.

47.	Осуществление контроля за обеспечением требований безопасности при оказании туристических услуг
48.	Задачи сертификации туристических услуг.
49.	Нормативно-правовая база сертификации туристических услуг

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

Результаты обучения этапам формирования компетенций	Предмет оценки (пр или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ИД-1_{ОПК-3} - оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон)					
Знать	Знание методик сбора мониторинга и обработки данных при организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов; технологических и организационно-экономических условий производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	Изложение методик сбора, мониторинга и обработки данных при организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов; технологических и организационно-экономических условий производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	Изложены методики сбора, мониторинга и обработки данных при организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	Зачтено 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены методики сбора, мониторинга и обработки данных при организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	Не зачтено 0-59,99	Не освоена (недостаточно)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование) решение тестовых заданий	Применение знаний отбора и анализа исходных данных по основным технологическим процессам производства продуктов питания животного происхождения и гидробионтов для расчета экономических и социальных показателей деятельности хозяйствующих субъектов	Самостоятельно применены знания отбора и анализа исходных данных по основным технологическим процессам производства продуктов питания животного происхождения и гидробионтов для расчета экономических и социальных показателей деятельности хозяйствующих субъектов	Зачтено 60-100	Освоена (повышенный)
			Не применены знания отбора и анализа исходных данных по основным технологическим процессам производства продуктов питания животного происхождения и гидробионтов для расчета экономических и социальных показателей деятельности хозяйствующих субъектов	Не зачтено 0-59,99	Не освоена (недостаточно)
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация навыков владения методиками сбора и обработки данных для проведения расчетов экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Приведена демонстрация навыков владения методиками сбора и обработки данных для проведения расчетов экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Зачтено 60-100	Освоена (повышенный)
			Не приведена демонстрация навыков владения методиками сбора и обработки данных для проведения расчетов экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не зачтено 0-59,99	Не освоена (недостаточно)
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ИД-2_{ОПК-3} - обеспечивает требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами)					
Знать	Знание методик расчета основных экономических показателей при	Изложение методик расчета основных экономических показателей при организац	Изложены методики расчета основных экономических показателей при организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Зачтено 60-100	Освоена (базовый)

	организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не изложены методики расчета основных экономических показателей при организации основных производств по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не зачтено 0-59,99	Не освоена (недостаточно)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование) решение тестовых заданий	Применение знаний расчета экономических показателей результатов деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Самостоятельно применены знания расчета и анализа экономических показателей результатов деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Зачтено 60-100	Освоена (повыше)
		Не применены знания расчета и анализа экономических показателей результатов деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не применены знания расчета и анализа экономических показателей результатов деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не зачтено 0-59,99	Не освоена (недостаточно)
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация навыков владения методиками расчета и анализа экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Приведена демонстрация навыков владения методиками расчета и анализа экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Зачтено 60-100	Освоена (повыше)
		Не приведена демонстрация навыков владения методиками расчета и анализа экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не приведена демонстрация навыков владения методиками расчета и анализа экономических показателей предприятий по переработке сырья животного происхождения и гидробионтов	Не зачтено 0-59,99	Не освоена (недостаточно)

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты оценивания по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКВ-3Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма					
-1 _{ПКВ-3} Применяет современные технологии обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма).					
	Знание разрабатывать и применять	Применение современных технологий обслуживания туристов с	Применение современных технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)

	современные технологии	учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	законодательства в сфере туризма		
			Применение современных технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
	(собеседование), решение тестовых заданий	Применение современных технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	Применение современных технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Применение современных технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
ть	Домашнее задание	современными технологиями обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	современными технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			современными технологий обслуживания туристов с учетом этнокультурных, исторических и религиозных аспектов, а также требований действующего законодательства в сфере туризма	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
4 Способен к построению эффективной системы продвижения туристских продуктов (ИД-1 _{ПКв-4} Разрабатывает программу продвижения туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.)					
	Знание построения эффективной системы продвижения туристских продуктов	Разработка программ продвижения туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Разработка программ продвижения туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Разработка программ продвижения туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
	(собеседование), решение тестовых заданий	продвижение туристских продуктов на основе анализа потребностей	продвижение туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.)	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			продвижение туристских продуктов на основе анализа	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена

		туристов и других заказчиков услуг.	потребностей туристов и других заказчиков услуг.)	0-59,99	(недостаточный)
ТЬ	Домашнее задание	анализом потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Разработка программ продвижения туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Разработка программ продвижения туристских продуктов на основе анализа потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)