

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

2016г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом 43.02.11 Гостиничный сервис

Одобрена предметно-цикловой комиссией
Председатель: Т.В. Новопашина
« 05 » _____ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебной работе
Т.И. Сарнавская
« 05 » _____ 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора по
учебно- методической работе
Т.Д. Соколова
« 05 » _____ 2016 г.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»

Разработчик:
Синькова Е.И., преподаватель ГАПОУ ИКЭСТ

Рецензент:
(от работодателя)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 43.02.11 Гостиничный сервис.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, контроля и подтверждения соответствия гостиничных услуг, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- Усвоение основных понятий;
- Изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы технического регулирования, стандартизации, контроля и подтверждения соответствия;
- Освоение умений работы с нормативными документами, проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять требования нормативных документов к основным видам услуг, процессов гостиничного сервиса;
- Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- Организовывать контроль качества и подтверждение соответствия гостиничных услуг.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- Основные понятия технического регулирования, задачи стандартизации, требования и нормы стандартов гостиничных услуг;
- Основные положения подтверждения соответствия, формы и виды, методы контроля качества сервисных услуг;

Изучение дисциплины способствует освоению общих компетенций:

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Изучение дисциплины способствует освоению профессиональных компетенций:

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по заочной форме обучения

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
Раздел 1. Введение Тема 1.1 Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины. Государственное регулирование гостиничного сервиса в РФ. Сущность качества услуг.	Содержание учебного материала Предмет, цели и задачи курса. Профессиональная значимость. Ключевые термины: стандартизация, подтверждение соответствия, качество, безопасность, требования, услуги и т. д. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Место курса в подготовке специалистов, его структура. Обеспечение качества услуг как основная цель деятельности по стандартизации и сертификации в области гостиничного сервиса. Приоритетные направления государственного регулирования сервисной деятельности. Сущность, цели, задачи стандартизации сервисных услуг. Сущность качества. Характеристика требований к качеству продукции и услуг. Оценка качества. Качество, как фактор потребительской привлекательности гостиничных услуг.	1	2	ОК4, ОК5
	Практическое занятие	0	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0		
Раздел 2. Основы технического регулирования и стандартизация Тема 2.1 Техническое регулирование и технические регламенты в сфере гостиничного сервиса. Структура, порядок разработки и применения технических регламентов.	Содержание учебного материала Понятие технического законодательства и технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических барьеров. Технические регламенты: цели, порядок разработки, утверждения и применения. Обзор ФЗ «О техническом регулировании». Изучение и характеристика технических регламентов.	1	2	ОК4, ОК5
	Практические занятия	0	0	
	Самостоятельная работа обучающихся Краткая история стандартизации (конспект) Изучение сферы деятельности Иркутского ЦСМ (конспект).	2	2	ОК 3, ПК 2.5
Тема 2.2 Стандартизация: цели, принципы, функции и методы. Объекты и субъекты. Тема 2.3 Средства стандартизации и	Содержание учебного материала Цели, принципы, функции и значение стандартизации в профессиональной деятельности, основные направления развития. Объекты. Субъекты и их уровни деятельности. Органы и службы. Функции национального органа по стандартизации, технические комитеты. История развития стандартизации.	1	2	ОК4, ОК5
	Практические занятия История развития системы стандартизации в РФ. Правовая база. Нормативные документы. Характеристика стандартов: категории, виды; порядок разработки,	1	2	ПК 2.5

технического регулирования в РФ.	утверждения и применения. ИУС. Особенности применения общетехнических и организационно-методических стандартов. Национальная система стандартизации в РФ. Технические условия: статус, роль, объекты, порядок разработки, экспертизы и утверждения. Информация о документах по стандартизации: характеристика федерального информационного фонда технических регламентов и стандартов и информационных указателей стандартов.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Основные направления развития стандартизации в области нормативных документов. Проблемы реформирования организационной структуры. Развитие фонда документов по стандартизации. Роль национальной стандартизации в решении государственных задач (сообщение).	2	2	ПК 2.5
Тема 2.4 Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Единая система классификации и кодирования технико-экономической информации и социальной информации (ЕСКК ТЭИ).	Содержание учебного материала Стандарты качества. Система стандартов социальной сферы. Классификаторы ТЭИ. Общероссийские классификаторы. Каталогизация услуг. Общероссийские классификаторы: ОКУН, ОКОНХ, ОКДП, ОКПО, ОКВЭД и другие.	1	2	ПК 2.5
	Практическое занятие	0	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	0	
Тема 2.5 Международная и региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).	Содержание учебного материала Задачи и цели международного сотрудничества в области стандартизации. Характеристика международных организаций по стандартизации ИСО, МЭК. Понятие международный стандарт. Классификация стандартов. Организация работ по стандартизации в рамках Евросоюза. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЭЛЕК. Евро стандарты. МГСС (Евразийский Совет): цели, значение, рабочие органы, функции. Применение МС в отечественной практике.	1	2	ОК4, ОК5
	Практическое занятие Терминологический диктант.	1	2	ОК4, ОК5
	Самостоятельная работа обучающихся Международные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЕЛЕК, МПЦ, ЕОК, ВТО и другие (конспект).	2	2	ОК3
Тема 2.6 Стандартизация гостиничных услуг.	Содержание учебного материала Стандарты качества (критерии оценки) гостиниц. Типовые правила предоставления гостиничных услуг. Должностные обязанности персонала. Требования по обеспечению безопасности туристов.	1	2	ОК4, ОК5
	Практическое занятие тестирование	1	2	ОК4, ОК5
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение НД в сфере гостиничных услуг и общественного питания (составление сравнительной таблицы).	2	2	ОК4, ОК5
Тема 2.7 Оценка конкурентоспособности средств размещения.	Содержание учебного материала. Понятие конкурентоспособности, конкурентных преимуществ, факторы, влияющие на формирование конкурентоспособности услуг и предприятия в целом; показатели (критерии) конкурентоспособности, оценка конкурентов и применяемые методы. Примеры	1	2	ОК4, ОК5

	Практическое занятие Изучение основных положений ФЗ «О техническом регулировании», ФЗ «О защите прав потребителей», Правил предоставления гостиничных услуг; составление договора на оказание гостиничных услуг, изучение реквизитов и требований к заполнению.	1	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся	0	0	
Раздел 3. Метрология Тема 3.1 Общая характеристика метрологии и ее значение в обеспечении качества гостиничных услуг.	Содержание учебного материала Основные термины в области метрологии. Разделы, функции и роль метрологии в развитии гостиничного сервиса и торговли. Цели, объекты, субъекты метрологии. Международные организации МОЗМ, МБМВ. Международная система измерений. Объекты измерений. Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений и их классификация. Система национальных и международных единиц измерений (СИ).	1	2	OK4, OK5
	Практическое занятие Решение типовых задач по приведению национальных единиц измерения в метрические единицы.	1	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся История развития метрологии (сообщение на урок). Составление сравнительной таблицы метрических единиц измерения. Подготовка терминологического словаря.	4	2	OK4, OK5
Тема 3.2 Государственная система обеспечения единства измерений в России.	Содержание учебного материала Понятие и характеристика средств измерений. Классификация средств измерений, их метрологические характеристики. ГСИ: понятие, цели, состав. Органы и службы ГМС. Формы государственного регулирования по обеспечению единства измерений: утверждение типа СИ, поверка, экспертиза, надзор. Калибровка СИ. Изучение правовой основы метрологии – ФЗ «Об обеспечении единства измерений». Решение практических ситуаций. Формы государственного регулирования по обеспечению единства измерений. Права и обязанности инспектора ГМС. Ответственность за нарушения правил и норм метрологии.	1	2	OK4, OK5
	Практическое занятие тестирование	1	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся	0	0	
Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия услуг Тема 4.1 Общая характеристика форм подтверждения соответствия.	Содержание учебного материала Основные понятия в области оценки соответствия и подтверждения соответствия услуг: термины, формы подтверждения соответствия. Сертификация: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Декларирование соответствия. Знак соответствия. Правила и нормативные документы по проведению работ в области сертификации соответствия. Характеристика различных видов сертификатов и деклараций соответствия. Номенклатура услуг, подлежащих обязательному подтверждению соответствия (обязательной сертификации и декларированию соответствия). Участники добровольной и обязательной сертификации.	1	2	OK4, OK5
	Практическое занятие	1	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся История развития сертификации в России и за рубежом (конспект). Современные направления развития подтверждения соответствия (конспект).	4	2	OK4, OK5

Тема 4.2 Порядок и правила проведения сертификации и декларирования соответствия гостиничных услуг.	Содержание учебного материала Порядок проведения подтверждения соответствия (сертификации и декларирования соответствия) гостиничных услуг. Схемы проведения сертификации услуг. Требования к оформлению, выдаче и аннулированию сертификатов соответствия (приостановлению их деятельности).	0	0	
	Практическое занятие Анализ содержания и реквизитов сертификатов и деклараций соответствия. Проверка подлинности сертификатов и установление соответствия требованиям подтверждения копий. Сроки действия сертификатов. Определение форм и схем сертификации услуг. Решение ситуаций.	1	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований стандартов и технических регламентов. Органы гос. надзора. Ответственность за нарушения. Предписания и штрафы. Примеры (сообщение).	4	2	OK4, OK5
Тема 4.3 Методы контроля качества гостиничных услуг.	Содержание учебного материала	0	0	
	Практическое занятие Основные элементы системы контроля качества услуг. Статистические методы контроля качества продукции. Классификация и содержание видов контроля качества. Система показателей качества и методы их определения. Организация контроля качества гостиничных услуг Понятие, сущность и методы оценки качества обслуживания в гостиничных предприятиях Понятие качества гостиничного обслуживания Формы и методы оценки качества гостиничных услуг Управление качеством услуг в гостиничной сфере. Принципы управления качеством. Содержание управления качеством гостиничных услуг. Процесс управления качеством услуг гостиничного предприятия.	2	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка требований к услугам гостиничного сервиса и порядок их подтверждения (на материалах конкретного предприятия) – СРС работа в интернете.	4	2	OK4, OK5
Тема 4.4 Сертификация систем менеджмента качества. Правила и порядок проведения.	Содержание учебного материала Сертификация систем менеджмента качества: значение их в обеспечении качества, правила, схемы, порядок проведения. Опыт в России и за рубежом. Предсертификационный этап. Этап предварительной оценки готовности проверяемой организации и оценки системы качества. Заявка заявителя-исполнителя услуг. Решение о проведении работ по сертификации. Договор на проведение работ по сертификации. Этап проверки и оценка качества в организации. Проведение сертификационной проверки и составление акта оценки соответствия средства размещения требованиям нормативных документов. Содержание и реквизиты акта. Решение о выдаче сертификата соответствия. Инспекционный контроль сертификации (СМК). Разрешение на применение знака соответствия. Применение знака соответствия СМК. Сроки проведения.		0	
	Практическое занятие Изучение российского опыта сертификации систем качества.	2	2	OK4, OK5
	Самостоятельная работа обучающихся подготовиться к зачету	2	2	OK4, OK5
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета профессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, образцы документов, трафаретные формы документов и т.д.) по дисциплине;
- учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийное оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/10106035/1/#ixzz4W36i8UiM>
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями) Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12117866/#ixzz4W35l3RCE>
3. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12129354/1/#ixzz4W37EwMoH>
4. Федеральный закон от 26 июня 2008 г. N 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» (с изменениями и дополнениями) Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12161093/#ixzz4W357gIVP>
5. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/71108018/#ixzz4W32vWHwX>
6. ГОСТ, НСС, СанПиН, Правила, положения, Технические регламенты.

Основные источники:

7. Кобяк, М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. - СПб. : ИЦ "Интермедия", 2014. - 284 с. - ISBN 978-5-4383-0029-8 ; Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225941).

8. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. - М.: Юрайт, 2012 – 411 с.

Дополнительные источники:

9. Стандартизация и оценка соответствия: учебное пособие / В.Е. Сычко, Л.В. Целикова, К.И. Локтева, И.Н. Прокофьева. - Минск: Высшая школа, 2012. - 238 с. - ISBN 978-985-06-2103-0 ; Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143596](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143596).

Периодическая печать:

10. Журнал «Стандарты и качество».

Интернет ресурсы:

11. www.gost.ru – Росстандарт.

12. <http://rha.ru/> Российская гостиничная ассоциация.

13. www.Ebibleoteka.ru – сайт электронной библиотеки БГУ.

14. <http://lib.isea.ru> – научная библиотека БГУ.

15. Lib-catalog.isea.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. К программе разработаны контрольно-оценочные средства.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: Применять требования нормативных документов к основным видам услуг, процессов гостиничного сервиса; Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; Организовывать контроль качества и подтверждение соответствия гостиничных услуг.	Решение ситуационных задач. Тестовый контроль по различным уровням обученности. Проверка правильности и решения ситуационных задач. Оценка решения ситуационных задач Текущий устный и письменный контроль знаний. Тестовый контроль.
Знать: Основные понятия технического регулирования, задачи стандартизации, требования и нормы стандартов гостиничных услуг;	Тестирование. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Устный фронтальный опрос.

<p>Основные положения подтверждения соответствия, формы и виды, методы контроля качества сервисных услуг;</p>	<p>Решение ситуационных задач. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Тестирование. Устный контроль знаний.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность 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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. 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 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах. ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг</p>	<p>Анализ качества деятельности обучающихся в составе малых групп и результатов групповой работы на практических занятиях. Решение ситуационных задач. Выполнение творческих работ. Анализ качества деятельности обучающихся в составе малых групп и результатов групповой работы на семинарских занятиях практических работах, в ходе устных опросов. Эвристические беседы на занятиях, подчеркивая безопасность и полезность профессии. Выполнение творческих заданий, поиск информации на поставленные вопросы преподавателем. Анализ качества деятельности обучающихся в составе малых групп и результатов групповой работы на практических занятиях. Анализ качества деятельности обучающихся в составе малых групп и результатов групповой работы на практических занятиях. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Решение ситуационных задач. Работа со стандартами, техническими регламентами, техническими условиями и активное участие в ходе занятий. Решение ситуационных задач. Выполнение практических самостоятельных заданий.</p>



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа учебной дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки студентов обучающихся на заочном отделении.

В паспорте программы чётко определены цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

Содержания дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. Разделы дисциплины выделены дидактически целесообразно. Содержание теоретического и практического обучения соответствует современным требованиям в изучении современных систем документационного обеспечения.

Объем времени достаточен для освоения указанных знаний и умений. Примерная тематика самостоятельных работ определена дидактически целесообразно и соответствуют современным требованиям, предъявляемым к составлению и оформлению документов, а также организации работы с документами. Показатели и требования, сформулированные в программе, соответствуют требованиям ФГОС. Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать уровень сформированности знаний и умений студентов. Наименование форм и методов контроля и оценки освоения знаний и умений однозначно описывает процедуру аттестации.

Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических работ, предусмотренных программой дисциплины. Перечень рекомендуемой литературы общедоступен и соответствует современным требованиям, нормативно-правовые документы общедоступны и актуальны. Содержание программы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и может быть рекомендовано для образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рецензент:

Директор ООО «Маяк»

М.С. Победаш

Юридический адрес: 664520, Иркутская область,
Иркутский район, р.п. Листвянка, ул. Горького, д85а

