

Назва дисципліни	«Міжнародні стандарти індустрії гостинності»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу другий (магістерський) рівень вищої освіти
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент Червоний В.М. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технології продукції ресторанного господарства», «Менеджмент готельного і ресторанного господарств»
Опис	<p>Мета дисципліни. отримання студентами знань об'єктивних процесів та специфічних особливостей використання міжнародних стандартів якості готельно-ресторанних послуг, а також навичок їх практичного застосування.</p> <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання: отримати комплекс компетенцій, що дозволять:</p> <ul style="list-style-type: none"> – використовувати теоретичні знання для практичного вирішення завдань, пов'язаних з міжнародною стандартизацією та сертифікацією готельно-ресторанного господарства; – визначати види і категорії нормативних документів, оцінити відповідність якості продукції і послуг діючим міжнародним стандартам; користуватися діючою міжнародною нормативною документацією; – оцінювати рівень якості сировини, продукції та наданих послуг; – обирати (формувати) показники якості продукції і послуг; – вимірювати показники якості предметів (продукції) і процесів (послуг, праці, вимірів, рішень тощо); – орієнтуватися в основних правилах функціонування систем якості, які використовують у різних країнах. – використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку; застосовувати набуті знання на практиці для розроблення і впровадження систем

стандартизації і сертифікації відповідно до вимог ISO 9000.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи

Заплановано 8 (сім) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).

Тема № 1. Сутність, роль та методологічні засади міжнародних стандартів якості послуг на підприємствах готельного господарства (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 2. Поняття, класифікація, категоризація підприємств готельного господарства (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 3. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 4. Міжнародні та європейські стандарти і системи якості послуг в готельному господарстві (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 5. Удосконалення спеціалізації та впровадження високих стандартів обслуговування у національній сфері гостинності (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 6. Теоретичні основи світових стандартів обслуговування в закладах ресторанного господарства (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 7. Міжнародні вимоги нормативної документації до показників якості продукції та послуг ресторанного господарства (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Тема № 8. Міжнародні нормативно-правові основи безпеки харчової продукції в закладах ресторанного господарства (*Лекцій – 2 год. Практик. – 4 год.*)

Методи контролю результатів навчання

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв'язування ситуаційних задач; виконання індивідуальної семестрової роботи. Підсумковий контроль – у формі заліку.

Мова викладання – українська