

<b>Назва дисципліни</b>	<b>«Міжнародні стандарти індустрії гостинності»</b>
<b>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</b>	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу другий (магістерський ) рівень вищої освіти
<b>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</b>	доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, к.т.н., доцент Соколовська О.О. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: <a href="mailto:mekgrs.irtb@karazin.ua">mekgrs.irtb@karazin.ua</a> ).
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	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»
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни.</b> отримання студентами знань об'єктивних процесів та специфічних особливостей використання міжнародних стандартів якості готельно-ресторанних послуг, а також навичок їх практичного застосування.</p> <p><b>Очікувані результати навчання.</b> 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"> <li>– використовувати теоретичні знання для практичного вирішення завдань, пов'язаних з міжнародною стандартизацією та сертифікацією готельно-ресторанного господарства;</li> <li>– визначати види і категорії нормативних документів , оцінити відповідність якості продукції і послуг діючим міжнародним стандартам; користуватися діючою міжнародною нормативною документацією;</li> <li>– оцінювати рівень якості сировини, продукції та наданих послуг;</li> <li>– обирати (формувати) показники якості продукції і послуг;</li> <li>– вимірювати показники якості предметів (продукції) і процесів (послуг, праці, вимірів, рішень тощо);</li> <li>– орієнтуватися в основних правилах функціонування систем якості, які використовують у різних країнах.</li> <li>– використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку; застосовувати набуті знання на практиці для розроблення і впровадження систем</li> </ul>

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**