

**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Міжнародні стандарти індустрії гостинності»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа  
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа  
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)  
 Курс: 4  
 Семестр: 7

<b>Факультет</b>	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
<b>Кафедра</b>	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
<b>Викладач(-и)</b>	<b>ПІБ:</b> Поворознюк Інна Миколаївна <b>Посада:</b> завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент <b>E-mail:</b> povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156">https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	3/90
<b>Обсяг дисципліни (години) та види занять</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (12 год.), практичні (34 год.), самостійна робота (44 год.) <b>Заочна форма:</b> лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.)
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. <b>Відвідування занять.</b> Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
<b>Що будемо вивчати?</b>	Систему знань про міжнародні стандарти індустрії гостинності.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	Для отримання теоретичних знань і практичних навичок щодо особливостей класифікації засобів розміщення в Україні та світі з Рекомендаціями Всесвітньої туристської організації (UNWTO) і з урахуванням існуючої зарубіжної практики; правові та нормативні документи, що регламентують діяльність готелів та інших засобів розміщення; порядок проведення та вимоги класифікації до готелів та інших засобів розміщення та номерів різних категорій; міжнародних, європейських, національних стандартів в галузі надання послуг розміщення; визначати політику обслуговування в індустрії гостинності з урахуванням вимог професійних стандартів.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	<p>Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>
<b>Зміст дисципліни</b>	<p>Сутність стандартизації та її роль у розвитку сфери послуг.</p> <p>Методологічні засади міжнародних стандартів обслуговування в закладах розміщення.</p> <p>Методи оцінювання якості продукції та послуг.</p> <p>Управління якістю продукції та послуг.</p> <p>Міжнародні системи сертифікації.</p> <p>Міжнародні організації зі стандартизації, якості та сертифікації.</p> <p>Міжнародні та європейські стандарти та системи якості.</p> <p>Засоби розміщення – поняття, класифікація, типологія, категоризація.</p> <p>Критерії класифікації засобів розміщення.</p> <p>Міжнародне регулювання підприємницької діяльності закладів розміщення.</p> <p>Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві.</p> <p>Психологія обслуговування в закладах розміщення.</p> <p>Світові стандарти діяльності персоналу засобів розміщення.</p> <p>Вимоги до техніки безпеки закладів розміщення.</p>
<b>Обов'язкові завдання</b>	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором здобувача вищої освіти).</p>
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	<p>Організація готельного господарства. Менеджмент готельно-ресторанного господарства.</p>
<b>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація готельного господарства: підручник / І.С. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.</li> <li>2. Готельно-ресторанна справа: навчально-методичне видання. Книга 1 / Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.</li> <li>3. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К. : Ліра-К, 2017. 763 с.</li> <li>4. Круль, Г. Я. Основи готельної справи : навч. посібник : Ченівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича. К. : Центр учбової літератури, 2017. 367 с.</li> <li>5. Мальська М. П., Пандяк І. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. К. : Центр учбової літератури, 2012. 470 с.</li> <li>6. Малюк Л. П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2015. 211 с.</li> <li>7. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. К.: КНТЕУ, 2015. 430 с.</li> <li>8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес. навч. посіб. К.: ЦНЛ, 2017. 348 с.</li> </ol>

<b>Поточний контроль</b>	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається Положенням про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини
<b>Підсумковий контроль</b>	Залік. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються Положенням про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



Поворознюк Інна Миколаївна