

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 11. «Стандартизація, сертифікація, метрологія»
Рівень ВО	Перший (бакалаврський) рівень бакалавр
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	242 Туризм / Туризм
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2/3
Семестровий контроль	залік
Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)	150 год., 5 кред. (лекції 26 год., практичні 28 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	Єрко І.В.
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення дисципліни передбачає базове розуміння теорії та практики нормативно-правової бази підприємств готельно-ресторанного господарства та туризму
Що буде вивчатися	теоретична та практична підготовка студентів із питань стандартизації, сертифікації і метрології в готельно-ресторанному господарстві України світі; знайомство з міжнародними стандартами з питань стандартизації і сертифікації продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві; науково-теоретична, методична та правова база оцінювання продукції і послуг в сфері гостинності; вимоги нормативної документації до складових діяльності готельного і ресторанного господарства в системі управління якістю продукції і послуг;
Чому це цікаво/треба вивчати	Вивчення дисципліни дає можливість отримання майбутніми фахівцями сфери туризму професійних знань.
Чому можна навчитися (результати навчання)	<b>РН 01.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; <b>РН 03.</b> Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово; <b>РН 05.</b> Розуміти принципи, процеси і технології

	<p>організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>РН 08.</b> Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;</p> <p><b>РН 09.</b> Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p><b>РН 12.</b> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;</p> <p><b>РН 15.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p>
<p>Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)</p>	<p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p>
<p>Інформаційне забезпечення</p>	
<p>Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету (інституту)</p>	<p><a href="https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%83_%D1%82%D0%B0_%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%B">https://wiki.vnu.edu.ua/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D1%83_%D1%82%D0%B0_%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%B</a></p>

	E_%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0 %B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0 %B0
--	--