

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 4 « <u>Експертиза якості продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</u> »
Рівень ВО	другий (магістерський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	241 Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	1 (2 семестр), 4 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	Залік
Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)	120 год, з них: лекц. – 10 год, практ. – 14 год
Мова викладання	Українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Кафедра туризму та готельного господарства
Автор дисципліни	Кандидат географічних наук; доцент кафедри туризму та готельного господарства Єрко Ірина Володимирівна
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Вивчення дисципліни передбачає попереднє розуміння понять та принципів роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
Що буде вивчатися	- показники якості готельних послуг та суть методів їх визначення; - принципи комплексної оцінки та експертизи якості надання послуг в готельному і ресторанному господарстві.
Чому це цікаво/треба вивчати	Якість послуг ресторанів і готелів в Україні та відповідність їх стандартам, на сьогоднішній час, дуже актуальне питання. Пересічний споживач хоче знати чим його кормлять, в яких санітарних умовах це блюдо було виготовлене, чи відповідає готельний номер своїм зірочкам і усе це можна дізнатись вивчаючи цю дисципліну.
Чому можна навчитися (результати навчання)	РН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі РН 4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг РН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)	ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології. ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні. СК 1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

	<p>СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p>
<p>Інформаційне забезпечення та/або web-покликання</p>	<p>Сильчук Т.А. Експертиза якості надання послуг в готельному і ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. К.: НУХТ, 2014. 107 с.</p> <p>Салухіна Н. Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с.</p> <p>Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. для студентів вищих навч.закладів. К. : Кондор, 2009. 296 с</p>
<p>Здійснити вибір</p>	<p>«ПС-Журнал успішності-Web»</p>