

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ І РЕСТОРАНАХ
Факультет	менеджменту
Кафедра	туризму та готельно-ресторанної справи
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	к.е.н., доцент Малюга Л.М.
Рівень (рівні) вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	2
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14; практичні /семінарські/лабораторні – 16; самостійна робота – 60. Заочна: лекції – 6; практичні /семінарські/лабораторні – 6; самостійна робота – 78. Дистанційна: лекції – 4; практичні /семінарські/лабораторні – 4; асинхронні заняття – 4; самостійна робота – 78.
Коротка анотація та мета	Мета курсу - формування у здобувачів вищої освіти системи знань, умінь і навичок, необхідних для забезпечення високого рівня якості продукції та послуг у готельно-ресторанній галузі, з урахуванням сучасних стандартів, вимог ринку, екологічних і соціальних аспектів сталого розвитку. Освітній компонент спрямований на підготовку фахівців, здатних ефективно впроваджувати інноваційні методи управління якістю, забезпечувати безпечність харчових продуктів, адаптувати діяльність підприємств до міжнародних стандартів (зокрема ISO серії 9000) та розв'язувати актуальні професійні завдання в умовах динамічного ринкового середовища й викликів сьогодення.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	➤ Здатність майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери розробляти ефективні системи управління якістю, організовувати сертифікацію послуг, а також формувати наукові знання в галузі управління якістю, організації державної системи стандартизації та сертифікації готельних і ресторанних послуг. ➤ Оцінка рівня якості готельних та ресторанних послуг; ➤ Застосування інструментів управління якістю в діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу; ➤ Проведення сертифікації послуг на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Для успішного опанування дисципліни достатньо загальних знань і компетентностей, здобутих під час попереднього навчання.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	5-30