

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»

ВК 13

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни

Кошовий Богдан-Петро Олегович, доктор економічних наук, доцент, доцент кафедри демографії, трудових відносин і соціальної політики, e-mail: qqbkqq@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Міжнародні стандарти індустрії гостинності» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо міжнародних стандартів класифікації, якості обслуговування, безпечності, сталого розвитку та доступності в індустрії гостинності і їх впровадження в діяльність вітчизняних закладів. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Класифікація:** Застосування міжнародних і національних систем класифікації готелів і закладів ресторанного господарства.
2. **Якість обслуговування:** Впровадження вимог ISO до готельних послуг і бренд-стандартів готельних мереж.
3. **Безпечність і сталість:** Забезпечення безпечності харчування та відповідності критеріям сталого розвитку.
4. **Доступність:** Адаптація закладів гостинності до міжнародних вимог доступного туризму.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Система міжнародних стандартів у	2/2/–	Магістранти повинні знати: - суб'єктів міжнародної стандартизації у сфері туризму й гостинності;	Питання, тести, виконання	5

гостинності.		- види стандартів: обов'язкові, добровільні, корпоративні; - роль ISO/TC 228. Вміти: визначати стандарти, релевантні для конкретного закладу.	самостійної роботи	
Тема 2. Класифікація готелів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - критерії Hotelstars Union 2025–2030; - національну класифікацію готелів і закладів харчування; - відмінності систем класифікації у світі. Вміти: проводити попередню самооцінку готелю за критеріями класифікації.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Бренд-стандарти готельних мереж.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - структуру бренд-стандартів; - стандарти операційних процедур (SOP); - аудит відповідності бренд-стандартам. Вміти: розробляти стандарт операційної процедури для служби готелю.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Стандарти ISO для готельних послуг.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - вимоги ISO 22483 до готельних послуг; - термінологію ISO 18513; - систему управління якістю ISO 9001. Вміти: оцінювати відповідність послуг готелю вимогам ISO 22483.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Безпечність харчування: Codex, HACCP, ISO 22000.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - загальні принципи гігієни харчових продуктів Codex; - принципи HACCP; - вимоги ISO 22000. Вміти: розробляти елементи системи безпечності харчових продуктів для закладу.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Стандарти сталого розвитку.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - критерії GSTC для готелів; - екологічні сертифікації в гостинності; - звітування про сталий розвиток. Вміти: проводити самооцінку закладу за критеріями сталого розвитку.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Доступність та інклюзивність.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - вимоги ISO 21902 до доступного туризму; - принципи універсального дизайну; - обслуговування гостей з інвалідністю. Вміти: проводити аудит доступності закладу; розробляти план адаптації.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Стандартизація обліку та показників.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - структуру Єдиної системи рахунків для готельної індустрії (USALI); - галузеві показники результативності;	Питання, тести, виконання	5

		- бенчмаркінг. Вміти: формувати звіт про операційні результати за стандартизованою структурою.	самостійної роботи	
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Порівняння систем класифікації готелів у країнах ЄС. 2. Стандарти обслуговування в ресторанах вищого сегмента. 3. Сертифікація Green Key. 4. Стандарти гігієни та безпеки після пандемії COVID-19. 5. Міжнародні стандарти кухні та харчових алергенів. 6. Стандарти обслуговування MICE-заходів. 7. Стандарти кібербезпеки та захисту платіжних даних. 8. Перспективи впровадження Hotelstars Union в Україні. 9. Стандарти якості у мережах швидкого обслуговування.		
Всього	16/16/58			
Всього балів за поточний контроль				**40**
Залікова оцінка				**60**
Всього				**100**

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН03. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. ПРН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності. ПРН07. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
Методи навчання	ПРН03 – кейс-метод (впровадження стандартів у готелі); контроль – розв’язання кейсу. ПРН06 – аналіз міжнародних стандартів і бренд-стандартів; контроль – тест, опитування. ПРН07 – порівняльний аналіз стандартів готельних мереж; контроль – аналітичне завдання, презентація.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад: лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	Залік
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література / Додаткова література / Інформаційні ресурси

1. ISO 22483:2020. Tourism and related services – Hotels – Service requirements. Geneva : ISO, 2020. 29 p.
2. ISO 18513:2021. Tourism services – Hotels and other types of tourism accommodation – Vocabulary. Geneva : ISO, 2021. 10 p.
3. ISO 21902:2021. Tourism and related services – Accessible tourism for all – Requirements and recommendations. Geneva : ISO, 2021.
4. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2018, IDT). Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
5. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene. CXC 1-1969 (rev. 2023). Rome : FAO ; WHO, 2023.
6. Hotelstars Union. Classification criteria 2025–2030. Brussels, 2024. URL: https://www.hotelstars.eu
7. Global Sustainable Tourism Council. GSTC Industry Criteria. Version 3. 2016. URL: https://www.gstc.org
8. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Мальська М. П., Пандяк І. Г., Занько Ю. С. Організація готельного обслуговування : підручник. Київ : Знання, 2011. 366 с.
11. Харенко Д., Шикіна О., Новічкова Т. Управління якістю послуг у готельно-ресторанному бізнесі: системний та процесний підходи. Економіка та суспільство. 2025. № 82. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-82-93