******

**ШАНОВНІ КОЛЕГИ !**

ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» пропонує вебінар

***ТЕМА: «Функціонування готельного господарства в сучасних умовах»***

**📅 Дата: 24 квітня 2025 року
🕘 Час: 10.00-15.00
📍 Формат: онлайн на платформі ZOOM**

**ПРОГРАМА**

**1. Вступ** (10:00 - 10:30)

- Важливість стандартизації для підвищення якості послуг у готелях.

- Регуляторна політика в сфері послуг у готелях.

- Як сертифікація впливає на репутацію, прибутковість та конкурентоспроможність готелю.

**Доповідач: Олег РУБАН** – заступник генерального директораДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ», кандидат медичних наук, Заслужений лікар України.

**2. Роль стандартизації у готельному бізнесі. Стандартизація в готелях, закладах харчування, перукарнях**(10:30 - 11:00)

- Основні стандарти в сфері готельного бізнесу.

- Класифікація готелів як визначення їх рівня і якості. Актуальні питання.

- Втілення напрямку інклюзивності в готельному бізнесі.

***Відповіді на питання***

**Доповідачка: Тамара Стахмич** - начальник науково - технічного відділу з підтвердження відповідності ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»

**3. Система керування безпечністю харчових продуктів (НАССР)**
(11:00 - 12:00)

**-** Стандарти системи НАССР - ISO 22000 та  ISO TS 22002.

**-** Вимоги законодавства до системи керування безпечністю харчових продуктів(HACCP).

***Відповіді на питання***

**Доповідачка: Ганна Бірюкова -**начальник сектору науково-технічного відділу оцінки виробництва та підтвердження відповідності систем управління
ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»

**4. Організація дезінфекційних заходів**(12:00 - 12:20)

- Дезінфекція. Вимоги законодавства для суб’єктів господарювання у готельно-ресторанній сфері та порядок її проведення.

- Значення дезінфекції для гостей та іміджу закладу. Контроль та відповідальність.

- Нормативний аналіз та вимоги до дезінфекційних засобів.

***Відповіді на питання***

**Доповідачка: Тамара Берендєєва –**провідний інженер науково-технічного відділу оцінки виробництва та підтвердження відповідності систем управління ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»

**5. Підвищення технічної компетентності працівників готельного господарства**(12:20 - 13:00)

- Сутність технічної компетентності працівників готельного господарства.

- Загальні та кваліфікаційні вимоги до працівників.

- Основні вимоги до особистої гігієни і санітарії та гігієни виробництва. Правила безпеки праці під час виконання завдань працівниками на робочих місцях.

- Вимоги до здоров’я персоналу готелю.

- Права та обов’язки обслуговуючого персоналу.

- Система навчання та підвищення кваліфікації персоналу готелю.

**Доповідачка: Алла Охріменко –** доктор економічних наук, професор кафедри менеджменту готельно-ресторанного бізнесу Державного торговельно-економічного університету

**6. Безпека довкілля та персоналу готельного господарства**(13:00 - 13:30)

- Безпека персоналу та порядок проведення медичного огляду.

- Гігієнічне навчання працівників готельного бізнесу.

- Порядок та методики проведення лабораторного моніторингу готелів, ресторанів, перукарень.

***Відповіді на питання***

**Доповідач:** **Олександр Штиль –** заступник генерального директора Державної установи "Київській міський центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України"

**7. Сертифікація у ПЕСТ – менеджменті**

(13:30 - 14:00)

- ПЕСТ – менеджмент у готельному господарстві;

- Визначення сертифікації та обов'язкових вимог.

Кейс 1: Приклад сертифікації, що відповідає нормативному документу
ДСТУ EN 16636:2015Послуги щодо боротьби зі шкідниками. Вимоги та компетенції (EN 16636:2015, IDT).

- Процес сертифікації: отримання сертифікатів на основі досліджень та національних вимог.

**Доповідач: ЯРОСЛАВ КІЧУЛА** Головний аудитор систем управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000:2018 (ДСТУ 22000:2019), аудитор  послуг за ДСТУ EN 16636:2015. Старший викладач Інституту післядипломної освіти Національного Університету харчових технологій

**УМОВИ ПРИЙНЯТТЯ УЧАСТІ У ЗАХОДІ**

За участь у заході сплачується внесок у розмірі **3 633,72 грн.** за одного учасника(з урахування ПДВ).

**Договір** **та** **рахунок** для оплати заходу, а також **акти здачі-приймання послуг** будуть відправлені на Ваш **е-mail** після отримання заявки на участь у заході.

***Заявку направляти:***

Тел. (044) 423-04-26 e-mail: *205@csm.kiev.ua*;  *tbesarab@csm.kiev.ua*

Онлайн вебінар відбудеться за умови наявності у учасника доступу до мережі інтернет на платформі ZOOM та необхідних пристроїв: мікрофону та веб-камери.

***Учасники, що будуть приймати участь у заході, отримують іменне свідоцтво***