



Силабус навчальної дисципліни
«Управління якістю продукції та послуг
у ресторанному господарстві»

Спеціальність	181 Технологія харчування
Освітня програма	181.010 Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 18 год. Практичні (семінарські) – 18 год. Самостійна робота – 84 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://hrb.hneu@edu.ua/
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Мета навчальної дисципліни: формування системи знань щодо управління якістю продукції та послуг на всіх етапах їх життєвого циклу з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення та забезпечення якості продукції та послуг у ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Гігієна і санітарія в галузі	Безпека послуг у ресторанному бізнесі
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції HACCP
Організація ресторанного господарства	Дипломний проєкт
Методи контролю харчової продукції	
Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Якість та конкурентоспроможність: поняття та методичні підходи до оцінки

Тема 1. Вступ. Якість та конкурентоспроможність в умовах ринкової економіки

Тема 2. Основні категорії та поняття у сфері якості



<p>Тема 3. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності</p> <p>Тема 4. Організаційно-економічні основи кваліметрії</p> <p>Тема 5. Методи та засоби кваліметрії</p> <p>Тема 6. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості</p> <p>Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві</p> <p>Тема 7. Якість як об'єкт управління</p> <p>Тема 8. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю</p> <p>Тема 9. Управління якістю на базі концепції TQM</p> <p>Тема 10. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю</p> <p>Тема 11. Інструменти та технології управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві</p>
<p align="center">Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</p> <p align="center"><i>Мультимедійний проектор</i></p>
<p>Сторінка курсу на платформі Moodle https://pns.hneu.edu.ua/my (персональна навчальна система)</p>
<p align="center">Система оцінювання результатів навчання</p> <p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».</p> <p>Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.</p>
<p align="center">Політики навчальної дисципліни</p> <p>Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи</p> <p><i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни</i></p>