



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

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	4 курс, 7 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	5 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:davydova_oks@ukr.net">davydova_oks@ukr.net</a> , <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> 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 готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин.	
<b>Передумови для навчання</b>	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Гігієна і санітарія в галузі, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Якість та конкурентоспроможність: поняття та методичні підходи до оцінки</b>	
<b>Тема 1. Вступ. Якість та конкурентоспроможність в умовах ринкової економіки</b>	
<b>Тема 2. Основні категорії та поняття у сфері якості</b>	
<b>Тема 3. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності</b>	
<b>Тема 4. Організаційно-економічні основи кваліметрії</b>	
<b>Тема 5. Методи та засоби кваліметрії</b>	
<b>Тема 6. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості</b>	
<b>Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві</b>	
<b>Тема 7. Якість як об'єкт управління</b>	
<b>Тема 8. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю</b>	
<b>Тема 9. Національні концепції управління якістю</b>	



**Тема 10.** Управління якістю на базі концепції TQM

**Тема 11.** Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю

**Тема 12.** Основні напрями діяльності України в сфері якості

**Тема 13.** Система управління безпекою харчових продуктів

**Тема 14.** Інструменти та технології управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві

**Тема 15.** Система управління якістю як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства

**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**

*Мультимедійний проектор*

**Сторінка курсу на платформі Moodle**  
(персональна навчальна система)

*ПНС в розробці*

**Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями 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.

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7