



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

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	241.010 Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	4 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 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 готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин	
Передумови для навчання	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Гігієна і санітарія в галузі, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія	
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	
Тема 3. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності	
Тема 4. Організаційно-економічні основи кваліметрії	
Тема 5. Методи та засоби кваліметрії	
Тема 6. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості	
Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві	
Тема 7. Якість як об'єкт управління	
Тема 8. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	
Тема 9. Національні концепції управління якістю	



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 <i>Мультимедійний проектор</i>	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/my
Система оцінювання результатів навчання	
<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>	
Політики навчальної дисципліни	
<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 https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438</i></p>	

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 року. Протокол № 8