



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

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>3 курс, 2 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 72 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС</i>
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 НАССР
Організація ресторанного господарства	Переддипломна практика
Методи контролю харчової продукції	Дипломний проєкт
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



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 ресторанному господарстві	
Тема 7. Якість як об'єкт управління	
Тема 8. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	
Тема 9. Управління якістю на базі концепції TQM	
Тема 10. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю	
Тема 11. Інструменти та технології управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни <i>Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/my
Система оцінювання результатів навчання 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». Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті 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 https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438	