



Силабус навчальної дисципліни
«Міжнародні стандарти в управлінні якістю та безпечністю
продукції ресторанного бізнесу»

| | |
|---|---|
| Спеціальність | <i>G13 Харчові технології</i> |
| Освітня програма | <i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i> |
| Освітній рівень | <i>Другий (магістерський) рівень вищої освіти</i> |
| Статус дисципліни | <i>Обов'язкова</i> |
| Мова викладання, навчання та оцінювання | <i>Українська</i> |
| Курс / семестр | <i>1 курс, 2 семестр</i> |
| Кількість кредитів ЄКТС | <i>4 кредити</i> |
| Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять | <i>Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Самостійна робота – 80 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 цілісної системи знань щодо управління якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу відповідно до міжнародних стандартів, механізмів управління якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу; навичок розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень щодо забезпечення якості продукції закладів ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток | |
| Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни | |
| Пререквізити | Постреквізити |
| Інноваційні ресторани та крафтові технології | Управління розвитком підприємств ресторанного та крафтового бізнесу |
| Моделювання рестораних та крафтових технологій | Комплексна практика за фахом |
| Методологія і організація наукових досліджень у сфері харчових технологій | Переддипломна практика |
| | Дипломна робота |



Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Міжнародні стандарти як частина державної системи стандартизації продукції ресторанного бізнесу

Тема 1. Вступ. Міжнародні стандарти та якість в умовах ринкової економіки

Тема 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості на усіх стадіях життєвого циклу продукції ресторанного бізнесу.

Тема 3. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності закладів ресторанного бізнесу

Тема 4. Організаційно-економічні принципи управління якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості та безпечності продукції ресторанного бізнесу

Тема 5. Методи та засоби забезпечення якості і безпечності продукції ресторанного бізнесу.

Тема 6. Базові концепції та ідеологія загального управління якістю (TQM)

Тема 7. Організаційно-методичні принципи сучасних систем управління якістю та безпечністю продукції ресторанного бізнесу. Міжнародні стандарти ISO серії 9000.

Тема 8. Методологічні концепції міжнародної системи управління безпекою харчової продукції на основі концепції HACCP

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

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. 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

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