



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, 6 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>5 кредитів</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 26 год. Самостійна робота – 100 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	Виробнича практика
Методи контролю харчової продукції	Переддипломна практика
Основи здорового способу життя, безпека життєдіяльності та охорона праці	Кваліфікаційна робота

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 проєктор, 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	
<i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни</i>	