



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

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	241.010 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, 1 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>	Екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://hrb.hneu@edu.ua/">http://hrb.hneu@edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекція: <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 графіку 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>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Гігієна і санітарія в галузі	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Кваліфікаційний іспит за спеціальністю
Організація готельного господарства	Дипломний проект
Організація ресторанного господарства	
<b>Передумови для навчання</b>	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Гігієна і санітарія в галузі, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Якість та конкурентоспроможність: поняття та методичні підходи до оцінки</b>	



<p><b>Тема 1. Вступ. Якість та конкурентоспроможність в умовах ринкової економіки</b></p> <p><b>Тема 2. Основні категорії та поняття у сфері якості</b></p> <p><b>Тема 3. Якість як складовий елемент конкурентоспроможності</b></p> <p><b>Тема 4. Організаційно-економічні основи кваліметрії</b></p> <p><b>Тема 5. Методи та засоби кваліметрії</b></p> <p><b>Тема 6. Організаційно-економічні принципи забезпечення якості</b></p> <p><b>Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві</b></p> <p><b>Тема 7. Якість як об'єкт управління</b></p> <p><b>Тема 8. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю</b></p> <p><b>Тема 9. Національні концепції управління якістю</b></p> <p><b>Тема 10. Управління якістю на базі концепції TQM</b></p> <p><b>Тема 11. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю</b></p> <p><b>Тема 12. Основні напрями діяльності України в сфері якості</b></p> <p><b>Тема 13. Система управління безпекою харчових продуктів</b></p> <p><b>Тема 14. Інструменти та технології управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві</b></p> <p><b>Тема 15. Система управління якістю як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства</b></p>
<p align="center"><b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b></p> <p align="center"><i>Мультимедійний проєктор</i></p>
<p><b>Сторінка курсу на платформі Moodle</b> <a href="https://pns.hneu.edu.ua/my">https://pns.hneu.edu.ua/my</a> (персональна навчальна система)</p>
<p align="center"><b>Система оцінювання результатів навчання</b></p> <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>
<p align="center"><b>Політики навчальної дисципліни</b></p> <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</i></p>