

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Управління якістю та методи системного аналізу продукції та послуг ресторанного господарства»
Ступінь «Магістр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	I

1) Мета опанування дисципліни: формування системи знань про складові якості об'єкту, методи визначення рівня якості об'єкту, системи управління якістю підприємства, етапи їх розвитку, сучасний вітчизняний та світовий досвід впровадження СУЯ на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000.

2) Завдання: надання теоретичних знань і практичних вмінь з оцінки якості продукції та послуг закладів готельного і ресторанного господарства, розробки процесів життєвого циклу продукції та послуг системи управління якістю. Вивчення політики підприємства в області якості та системи управління безпечністю харчової продукції НАССР.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння:

- відомості про розвиток систем управління якістю;
- зміст стандартів ДСТУ ISO серії 9000;
- статистичні та кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг;

Застосування знань і розуміння:

- формувати систему показників для оцінювання якості;
- використовувати відповідні методи визначення якості;

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Якість як об'єкт управління.

Тема 1. Задачі курсу. Актуальність про- блеми управління якістю. Стандарти ISO серії 9000.

Тема 2. Еволюція управління якістю. Національні премії з якості

Тема 3. Терміни та визначення

Тема 4. Загальна характеристика якості продукції та послуг ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Науково-методичні основи оцінювання якості.

Тема 5. Показники і методи оцінювання якості продукції та послуг.

Тема 6. Кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг.

Тема 7. Статистичні методи контролю та управління якістю продукції та послуг.

Тема 8. Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанних послуг.

Змістовий модуль 3. Системи управління якістю (СУЯ) продукції і послуг в ресторанному господарстві.

Тема 9. Загальна характеристика системи управління якістю.

Тема 10. Документація системи управління якістю.

Тема 11. Процеси системи управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства.

Тема 12. Процеси системи управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства.

Тема 13. Функціональна схема СУЯ продукції та послуг закладу ресторанного господарства. Політика підприємства в області якості.

Тема 14. Система управління безпечністю харчової продукції НАССР.

5) Викладацький склад:

Попова С.Ю., доцент кафедри ТРГГРСП, к.т.н.