

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

Кафедра технологій харчових продуктів

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної роботи

_____ М.І. Мальований

« _____ » _____ 20 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітній ступінь: магістр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Інженерно-технологічний факультет

Робоча програма з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». – Умань: Уманський НУС, 2019. – 11 с.

Розробник: доцент _____ Калайда К.В.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри технологій харчових продуктів

Протокол від «__» _____ 2019 року №__

Завідувач кафедри

_____ І.Л. Заморська

«__» _____ 20 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно-технологічного факультету

Протокол «__» _____ 20 року №__

Голова _____ І.Л. Заморська

«__» _____ 20 року

©УНУС, 2019 рік

©Калайда К.В., 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

«Управління якістю продукції ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність: 181 Харчові технології	Рік підготовки:	
		1-й	
Змістових модулів – 6		Семестр	
		1-й	
Загальна кількість годин: 150		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 6	Освітній ступінь: магістр	28 год.	
		Лабораторні	
		32 год.	
		Самостійна робота	
		90 год.	
		Індивідуальні завдання: год.	
		Вид контролю: екзамен	

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 66,6 %

2 Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета дисципліни – надання допомоги студентам в організації аудиторної та самостійної роботи над матеріалом дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства».

Завдання дисципліни – формування у студентів цілісної системи знань і умінь з питань управління якістю та забезпечення конкурентоспроможної продукції, створення сучасних систем управління якістю.

Внаслідок вивчення навчальної дисципліни студент повинен бути здатним продемонструвати такі **результати навчання**:

- формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.
- розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах.
- розробляти та впроваджувати технічні і технологічні заходи на основі принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.
- використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпеки продукції відповідно до HACCP та ISO.
- мати практичні навички з розрахунку виходу товарної продукції, витрат і втрат виробництва та інших технологічних характеристик відповідних технологій.
- вміти розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва.
- вміти застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини.
- використовувати нормативну документацію, навчально-методичну,
- наукову та іншу літературу у сфері управління якістю продукції.
- ресторанного господарства, контролювати і оцінювати якість кулінарної продукції, сировини, напівфабрикатів відповідно до вимог нормативних документів.

- вміти аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.
- знати і розуміти актуальні проблеми якості продукції та послуг у сучасних умовах ринкових відносин;
- знати основні терміни і поняття в сфері управління якістю;
- знати теоретичні основи управління якістю та динаміку розвитку систем управління якістю;
- знати методологічні підходи та принципи розробки сучасних систем управління якістю;
- знати структуру стандартів ДСТУ ISO серії 9000, серії 14000 та вимоги до систем управління якістю державних і міжнародних стандартів;
- знати порядок сертифікації систем управління якістю.
- уміти користуватися нормативними документами, які регламентують вимоги до систем управління якістю;
- уміти адаптувати вимоги нормативних документів до специфіки роботи конкретних підприємств при розробці систем управління якістю;
- уміти складати перелік документів щодо структури систем управління якістю
- уміти визначати порядок сертифікації систем управління якістю відповідно до вимог стандартів ДСТУ ISO серії 9000, ДСТУ ISO серії 14000.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів **компетентностей**:

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати проблеми наукового, технічного та педагогічного характеру у сфері ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов і вимог.

Загальні компетентності з дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства»:

- здатність застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, організації наукових досліджень, оброблення одержаних результатів, впровадження інновацій.
- здатність до адаптації в сучасних економічних умовах.
- здатність працювати в контексті міжнародної інтеграції.
- навички у сфері правового захисту інтелектуальної власності.
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу інформації в технічних науках.

Фазові компетентності з дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства»:

- знання теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.
- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів.
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енерго- та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі
- здатність організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.
- здатність використовувати професійно-профільовані знання для розроблення програм розвитку та ефективного функціонування підприємств галузі.
- знання асортименту і технології продукції загального і спеціального призначення.
- володіння методами контролю сировини, напівпродуктів і готової продукції ресторанного господарства з метою управління їхньою якістю.
- мати поглиблені знання, необхідні для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності в закладах ресторанного господарства, що забезпечують якість ресторанної продукції.
- уміння вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини.
- мати знання про організацію та функціонування підприємств ресторанного господарства і здатність приймати управлінські рішення в кризових ситуаціях.

- здатність визначати хімічний склад сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і відходів виробництва, проводити відповідні розрахунки та статистичну обробку отриманих даних, оформляти та аналізувати отримані результати; застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності.
- здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Якість як об'єкт управління.

Змістовий модуль 1 Управління якістю продукції, поняття, предмет, політика в області якості. Об'єкти, суб'єкти, функції і методи управління якістю.

Змістовий модуль 2 Життєвий цикл продукції і зміст управління якістю на етапах життєвого циклу.

Модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції ресторанного господарства.

Змістовий модуль 3 Управління якістю продукції ресторанного господарства. Якість як об'єкт управління. Етапи розвитку та сучасний стан теорії та практики управління якістю. Основні напрямки діяльності України у сфері якості.

Змістовий модуль 4. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000. Управління якістю на базі концепції TQM. Система управління безпекою харчових продуктів. Міжнародні та національні премії у сфері якості.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. Якість як об'єкт управління										
Змістовий модуль 1. Якість і конкурентоспроможність в умовах ринкової економіки	34	6	8		20					
Змістовий модуль 2. Організаційно-економічні основи кваліметрії	39	6	8		25					
Разом за модулем	73	12	16		45					
Модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю продукції ресторанного господарства										
Змістовий модуль 3. Управління якістю продукції ресторанного господарства	36	8	8		20					
Змістовий модуль 4. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю	41	8	8		25					
Разом за модулем	77	16	16		45					
Усього годин	150	28	32		90					

5 Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Функції управління якістю	4	
2	Розробка елементів системи управління якістю	4	
3	Розробка настанов системи управління якістю закладу ресторанного господарства	4	
4	Інструментальні засоби СУЯ (ефективна організація роботи кухні)	4	

5	Створення чек листів для проведення оцінки «таємний гість»	4	
6	Загального управління якістю (TQM)	4	
7	Методи та засоби контролю якості	4	
8	Статистика і аналіз продаж	4	
	Всього:	32	

6 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Якість і конкурентоспроможність в умовах ринкової економіки.	20	
2	Організаційно-економічні основи кваліметрії.	25	
3	Управління якістю продукції ресторанного господарства	20	
4	Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю	25	
	Всього:	90	

7 Методи навчання

Лекції, лабораторні заняття та самостійна робота

8 Методи контролю

Дисципліна має шість змістових модулів, які охоплюють матеріали усіх тем.

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

Лабораторних занять – 30 балів;

Самостійна робота – 40 балів;

Модульного контролю (тестування) – 30 балів.

9 Розподіл балів, які отримують студенти

з навчальної дисципліни «Управління якістю продукції ресторанного господарства»

Модуль 1		Модуль 2		Підсумковий контроль	Загальна сума балів
ЗМ1	ЗМ2	ЗМ3	ЗМ4	30	100
20	10	20	20		

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Список рекомендованої літератури

Базова

1. Державна програма стандартизації на 2006 – 2010 роки: затв. Постановою Кабінету Міністрів України від 01.03.2006 р. №229 СОТ.

2.Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: Навчальний посібник / О.І. Момот. -К.:Центр учбової літератури,2007-368с.

3. Розенберг І. Продуктові стандарти пережили продуктову революцію І. Розенберг // Щотижневий журнал "Підсумки. Ру" .від 20.03.2008 р. № 14 (252).

4. Тарасюк Г. М. Необхідність удосконалення продуктивних стандартів, норм та нормативів при плануванні розвитку підприємств харчової промисловості / Г.М. Тарасюк // Вісник Хмельницького національного університету. - Хмельницький, 2008. - №4, Том 1 (114). - З. 125 – 127.

5. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості / Михальські Т., Ліліє Ф., Досін А. - Львів:Видавництво «ПАІС»,2006. – 156 с.

6. Крылова Г.Д. Зарубежный опыт управления качеством / Г. Д. Крылова.- М.:Изд.стандартов,1992.

7.Кардаш В.Я.Стандартизация и управление качеством продукции / В.Я. Кардаш. - К.:Вища шк.1985.

7. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023 - XII (чинний) станом на 13 січня 2006 р.

8. Закон України «Про стандартизацію» від 17.05.2001р. № 2408 - III станом на 11 січня 2006 р

9. Кому потрібні генетично модифіковані продукти і що ми з ними робитимемо / [Електронний ресурс]. - Режим доступу : consumerinfo.org.ua

10. Управління якістю за вимогами МС ISO 9001/9004: 2000 і система управління ризиками НАССР на підприємствах харчової промисловості [Електронний ресурс]. - Режим доступу: qsys.com.ua - сайт КВЦ «Системи якості»

11. Стратегічний план трансформації системи технічного регулювання та захисту прав споживачів відповідно до вимог Світової організації торгівлі та Європейського союзу на 2007-2010 роки [Електронний ресурс] / - Режим доступу: ssu.gov.ua

12. В центрі уваги: контроль за якістю та безпекою харчової продукції : аналітичний звіт, підготовлений Комітетом експортерів та імпортерів Європейської Бізнес асоціації з метою висвітлення проблеми неузгодженості системи державного контролю безпечності харчових продуктів [Електронний ресурс] /Режим доступу: eba.com.ua