

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Міжнародний гуманітарний університет

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ТітомирЛ.А.

М Е Т О Д И Ч Н І Р Е К О М Е Н Д А Ц І Ї

до виконання самостійних робіт
з навчальної дисципліни

«Управління якістю харчових продуктів»

для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання

Одеса , 2024р

УДК 338.439.64:664

Затверджено Вченою радою Міжнародного гуманітарного університету
(протокол №1 від 31.08. 2024р)

Рецензенти:

Доктор технічних наук ,доцент кафедри процесів і апаратів Одеського національного технологічного університету - Ігор Безбах

Директор оздоровчого комплексу «Кароліно» АО «Одесатурист»- Надія Смирнова

Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт з навчальної дисципліни **«Управління якістю харчових продуктів»** для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укладач- к.т.н.,доцент ТітомирЛ.А.Одеса:Міжнародний гуманітарний університет,2024.24 с

Методичні рекомендації до виконання самостійних робіт з навчальної дисципліни **«Управління якістю харчових продуктів»** розроблені для здобувачів першого(бакалаврського) рівня вищої освіти Рекомендації охоплюють всі теми для забезпечення ефективного засвоєння навчальної дисципліни. Особливу увагу приділено розробці завдань для самостійного опрацювання для поглиблення теоретичних знань та формування практичних навичок. Методичні рекомендації стануть корисними для студентів у процесі вивчення дисципліни та допоможуть їм сформувати системне уявлення про сучасні методи управління якістю харчової продукції та придбання необхідних практичних навичок для професійної діяльності.

ПЛАН

Вступ

Структура навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни

Вимоги до виконання самостійних робіт

Тематика до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю .

Тема 2. Історія становлення методів забезпечення якості

Тема 3 Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю

Тема 4. Основні напрями діяльності України у сфері якості

Тема 5. Загальні принципи управління якістю

Тема 6 Якість як об'єкт управління. Сучасні системи управління якістю

Тема 7. Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства

Тема 8. Організація контролю якості ресторанної продукції .

Перелік тем для індивідуального завдання

Варіанти завдань до модульного контролю

Рекомендована література

Вступ.

В умовах сучасних трансформаційних процесів, які обумовлені технологічним процесом, глобалізацією, погіршенням екології, вивчення дисципліни **«Управління якістю харчових продуктів»** набуває особливої актуальності.

Метою методичних рекомендацій для виконання самостійної роботи з курсу «Управління якістю харчових продуктів» є опанування студентами теоретичних і практичних навичок для успішної реалізації отриманих знань в професійній діяльності, нормативно-правових питань управління якістю, методів контролю і оцінювання рівня якості, набуття практичних вмінь щодо застосування різних систем до управління якістю харчових продуктів

Завданням вивчення дисципліни є практична підготовка студентів з питань:

- історія становлення систем управління якістю в Україні і світі;
- вимог державної та міжнародної нормативної документації до складових діяльності ресторанного господарства в системі управління якістю;
- методів оцінювання якості продукції та послуг ресторанного господарства .

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

1. На понятійному рівні – основні категорії, поняття та їх визначення з курсу, зміст предмету «Управління якістю харчових продуктів » та його структуру, особливості
2. Описувати основні ознаки складових контролю якості та безпеки

Уміння:

3. Розуміти якісні зміни , що відбуваються на сучасному етапі у сфері управління якістю послуг
4. Визначати останні зміни та особливості
5. Пояснювати зміст загальних тенденцій подальшого розвитку методів управління якістю
6. Застосувати знання: на рівні відтворення – правильно оцінювати сутність та зміст складових сфери управління; на творчому рівні – використовувати свої внутрішні якості у підвищенні ефективності основ своєї професійної діяльності.

Навички:

7. Упорядковувати набуті знання у вигляді виконання самостійних завдань.
8. Аргументовано обґрунтувати сучасні методи контролю і управління якістю харчових продуктів в умовах ресторанних підприємств.

Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У процесі реалізації програми дисципліни « Управління якістю харчових продуктів » формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

. Спеціальні (фахові) компетентності

СК 3 . Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 4 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації

Навчальна дисципліна « Управління якістю харчових продуктів » забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 10. . Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	прак	сам. роб.		лекц.	прак	сам. роб.
Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю .	20	4	4	12	20	-	-	20
Тема2 Історія становлення методів забезпечення якості	20	4	4	12	24	2	2	20
Тема 3 Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю	20	4	4	12	20	-	-	20
Тема 4. Основні напрями діяльності України у сфері якості.	20	6	4	12	24	2	2	20
Тема5 Загальні принципи управління якістю	24	4	6	12	20	-	-	20
Тема 6. Якість як об'єкт управління. Сучасні системи управління якістю	26	6	6	14	24	2	2	20
Тема7 Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства	26	6	6	14	24	2	2	20
Тема8 Організація контролю якості ресторанної продукції .	24	6	6	12	24	2	2	20
Усього годин	180	40	40	100	180	10	10	160
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН								

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Управління якістю харчових продуктів» включають:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.

3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді презентацій, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю . <i>Індивідуальне завдання</i> Реферат Аналіз основних проблем і сучасних тенденцій розвитку структур управління якістю харчових виробництв	12	20
2	Тема 2. Історія становлення методів забезпечення якості <i>Індивідуальне завдання</i> Реферат . Теоретичні основи формування контролю якості харчової продукції	12	20
3	Тема 3 Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю. <i>Індивідуальне завдання</i> Реферат Формування національного досвіду з питань управління якістю харчових продуктів	12	20
4	Тема 4 Основні напрями діяльності України у сфері якості. <i>Індивідуальне завдання</i> Реферат Організація та принципи державного регіонального управління контролем якості харчової продукції	12	20
5	Тема 5 Загальні принципи управління якістю <i>Індивідуальне завдання</i> Презентація: Аналіз основних нормативних вимог до сучасної системи якості харчових виробів.	12	20
6	Тема 6 Якість як об'єкт управління <i>Індивідуальне завдання</i> Презентація: Системи управління якістю товарів на основі міжнародних стандартів ISO 9000	14	20

7	Тема 7. Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства Індивідуальне завдання Презентація. Методологія управління якістю товарів	14	20
8	Тема 8. Організація контролю якості ресторанної продукції . Індивідуальне завдання Презентація Організація роботи персоналу для забезпечення контролю якості виготовлення горячих страв.	12	20
Всього		100	160

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю .

Проблема якості на сучасному етапі розвитку харчової промисловості країни. Класифікація показників якості. Основні поняття та категорії дисципліни

Тема 2. Історія становлення методів забезпечення якості

Етапи становлення та впровадження методів забезпечення якості продукції Відбракування продукції. Фаза контролю якості (з 20-х років XX ст.). Фаза комплексного управління якістю. Фаза всеохопного управління якістю. Фаза якості середовища.

Тема 3 Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю

Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю продукції та послуг Вітчизняні системи управління якістю . Особливості міжнародних систем управління якістю Міжнародні стандарти та системи управління якістю Сучасна філософія управління якістю

Тема 4. Основні напрями діяльності України у сфері якості.

Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю . Стандартизація – нормативна база забезпечення якості продукції та послуг. Державне регулювання у сфері якості .

Тема 5. Загальні принципи управління якістю

Постулати Е.Демінгу.

Основні принципи процесного управління якістю.

Тема 6 Якість як об'єкт управління. Сучасні системи управління якістю

Системний підхід до управління якістю. Системи управління якістю.

Концепція загального управління якістю (Total Quality Management)

Піраміда якості TQM .

Тема 7. Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства

Основні фактори, які впливають на якість ресторанної продукції

Показники якості продукції ресторанного господарства Основні методи визначення якості продукції .Планування та забезпечення якості продукції ресторанного господарства

Тема 8. Організація контролю якості ресторанної продукції .

Економічна залежність працівника і якість Контроль якості продукції на підприємствах харчування. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями Порядок відбору проб для лабораторного аналізу

Вимоги до виконання самостійних робіт

Виконується у письмовій формі :

- Завдання до самостійних робіт ,де студент повинен відповісти на питання та розрити головну тему питання чи заповнити таблицю.
- Реферат – повинен містити титульну сторінку , зміст , основну частину. де студенти повинні розкрити тему , використанні джерела . Обсяг 3-5 сторінок , розмір шрифту 14 , інтервал 1,5 , відступи 2 мм зі всіх сторін.
- Повідомлення - обсяг не більше 2 сторінок 14 шрифтом , розкрити головну тему та захист на практичній роботі
- Презентація – повинна містити мінімум 7-10 слайдів, де буде розрита тема, супутні фото та відеоматеріал , а також список джерел.
- Індивідуальні завдання - повинен містити титульну сторінку , зміст , основну частину. де студенти повинні розкрити тему , використанні джерела . Обсяг не менше 4 сторінок , розмір шрифту 14 , інтервал 1,5 , відступи 2 мм зі всіх сторін.

Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю .

Мета: Ознайомитись з визначенням загальних положень і термінів, що використовується в сфері ресторанного господарства .

Завдання

Підготувати доповіді на теми:

1. Сутність проблеми якості продукції та послуг в умовах сьогодення.
2. У чому суть різних підходів до розв'язання проблеми якості ?
3. Дайте характеристику рівнів оцінки якості продукції.
4. Основні терміни та визначення в галузі управління якістю

Індивідуальне завдання

Реферат. Аналіз основних проблем і сучасних тенденцій розвитку структур управління якістю харчових виробництв

Тема 2. Історія становлення методів забезпечення якості

Мета: Знайомство із основами розвитку методів управління якістю продукції та послуг.

Завдання:

Підготувати доповіді на теми:

1. Відбракування продукції.
2. У чому полягають відмінності теорій сучасних вчених стосовно змісту терміну «якість» ?
3. Фази контролю якості (з 20-х років XX ст.).

Індивідуальне завдання

Реферат . Теоретичні основи формування контролю якості харчової продукції

Тема 3: Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю

Мета: Ознайомлення з основними етапами розвитку вітчизняної та міжнародних систем управління якістю.

Завдання:

Підготувати доповіді на теми:

1. Історія вітчизняної системи управління якістю

2. Міжнародні стандарти управління якістю
3. Сучасна філософія управління якістю

Індивідуальне завдання

Реферат. Формування національного досвіду з питань управління якістю харчових продуктів

Тема4: Основні напрями діяльності України у сфері якості.

Мета: ознайомлення з основними регіональними напрямками діяльності України у сфері якості продукції та послуг

Завдання

Підготувати доповіді на теми:

1. Державне регулювання у сфері якості
2. Діяльність міжнародних організацій
3. Регіональна співпраця України у сфері управління якістю

Індивідуальне завдання

Реферат. Організація та принципи державного регіонального управління контролем якості харчової продукції

Тема 5 .Загальні принципи управління якістю

Мета: засвоєння принципів управління якістю.

Завдання:

Підготувати доповіді на теми:

1. Основні постулати Е. Демінгу.
2. Характеристика «Петлі якості»
3. Основні принципи процесного управління якістю продукції

Індивідуальне завдання

Презентація: Аналіз основних нормативних вимог до сучасної системи якості харчових виробів.

Тема 6. Якість як об'єкт управління

Мета: засвоєння сучасних систем управління якістю

Завдання

Підготувати доповіді на теми:

1. Системи управління якістю продукції та послуг.
2. Піраміда якості TQM.
3. Системний підхід до управління якістю.

Індивідуальне завдання

Презентація: Системи управління якістю товарів на основі міжнародних стандартів ISO 9000

Тема 7. Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства

Мета: особливості сучасних методів оцінки якості продуктів та послуг.

Завдання:

Підготувати доповіді на теми:

1. Показники якості продукції ресторанного господарства
2. Основні методи визначення якості продукції
3. Планування та забезпечення якості продукції ресторанного господарства

Індивідуальне завдання

Презентація. Методологія управління якістю товарів

Тема 8. Організація контролю якості ресторанної продукції

Мета: характеристика організаційно-методичних основ сучасних систем контролю якості.

Завдання:

Підготувати доповіді на теми:

1. Контроль якості продукції на ресторанних підприємствах
2. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями
3. Органолептичний контроль якості ресторанної продукції
4. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу

Індивідуальне завдання

Презентація. Організація роботи персоналу для забезпечення контролю якості виготовлення горячих страв.

Перелік тем для індивідуального завдання

Системний підхід до управління якістю. Основні принципи

- . Характеристика якості обслуговування у ресторанному господарстві
- . Роль входного контролю для продукції ресторанного господарства
- . Міжнародний досвід управління якістю продукції
- . Узагальнені Ісікавою причини неефективності управління якістю
- . Відчизняний досвід управління якістю продукції
- . Особливості управління якістю в США

Постулати Демінга з управління якістю продукції та послуг

- . Принципи міжнародних стандартів ISO з управління якістю

Охарактеризуйте систему загального управління якістю

- . Види діяльності закладів харчування за етапами «петлі якості»
- . Особливості управління якістю у Японії

Програма контролю якості кулінарної продукції

Міждержавний досвід щодо визначення якості обслуговування у закладах харчування.

- . Наукові основи управління якістю ресторанних послуг

. Кваліметрія -ефективний метод визначення якості харчової продукції.

Процесний підхід до управління якістю та його переваги.

Системний підхід до управління якістю.

Концепція загального управління якістю (Total Quality Management)

. Головні вимоги до якісного обслуговування персоналом закладів харчування

Принципи формування загального управління якістю ресторанних послуг

. Порядок проведення органолептичної оцінки страв бракеражною комісією

Функції державного санітарного нагляду у ресторанному господарстві

Вимоги до відбору, оформлення та підготовки для лабораторного аналізу ресторанних страв різної консистенції.

Варіанти завдань до модульного контролю з дисципліни «Управління якістю харчових продуктів»

Варіант 1

1. Міжнародні стандарти ISO з управління якістю товарів і послуг
- 2 Функції державного санітарного нагляду у ресторанному господарстві
- 3 Існуюча система «загальне управління якістю»

Варіант 2

1. Управління якістю і шляхи забезпечення якості
2. Статистичний розрахунковий метод контролю якості
- 3 Наукове обґрунтування і визначення вимог до оцінки якості

Варіант 3

1. Роль Міжнародних стандартів в системі управління якістю
2. Постулати Демінга з управління якістю продукції та послуг
- 3 Якість як об'єкт управління

Варіант 4

1. Терміни, що пов'язані з якістю: якість, градація, вимоги до якості
2. Еволюція методів забезпечення якості
3. Оцінювання рівня якості продукції і послуг. Характеристика методів

Варіант 5

1. Поясніть терміни в Управлінні якістю: об'єкт, процес, продукція, послуга
2. Зарубіжний досвід управління якістю продукції
3. Функції державного санітарного нагляду у ресторанному господарстві

Варіант 6

1. На чому базується політика в області якості?
2. Принципи формування загального управління якістю ресторанних послуг
3. Порядок проведення органолептичної оцінки страв бракеражною комісією

Варіант 7

1. Принципи на яких базується продуктивність праці і її якість
2. Роль вхідного контролю для випуску якісної продукції
3. Головні вимоги до якісного обслуговування персоналом в закладах харчування.

Варіант 8

1. Управління якістю і шляхи забезпечення якості
2. Статистичний розрахунковий метод контролю якості
3. Американський підхід до якості обслуговування .

Варіант 9

1. Система якості і загальне керівництво якістю
2. Кваліметрія як метод оцінки якості продукції
- 3 Японський підхід до якості обслуговування .

Варіант 10

1. Роль Стандартизації в становленні якості продукції
2. Характеристика комплексного управління якістю
- 3 Наукові основи управління якістю послуг харчування.

Варіант 11

1. Поясніть терміни: оцінка якості, перевірка якості
2. Програма Демінга, що спрямована на підвищення якості праці
- 3 Міждержавний досвід щодо визначення якості обслуговування в ресторанах

Варіант 12

1. Визначення термінів: управління якістю, функції управління якістю продукції
2. Постулати Демінга як принципи управління якістю
- 3 Роль вхідного контролю у системі обслуговування ресторанного господарства

Варіант 13

1. Методи, які застосовуються при управлінні якістю
2. Види діяльності за етапами «петля якості»
- 3 Внутрішньо виробничий контроль ресторанного господарства

Варіант 14

1. Системний підхід до управління якістю. Основні принципи
2. Основна концепція комплексної системи управління якістю
- 3 Особливості управління якістю в Японії

Варіант 15

1. Принципи, на яких базується система Управління якістю продукції
2. Особливості управління якістю в США
3. Охарактеризуйте систему загального управління якістю

Варіант 16

1. Еволюція методів забезпечення якості
2. На яких принципах базуються міжнародні стандарти ISO з управління якістю
3. Відчизняний досвід управління якістю продукції

Варіант 17

1. Узагальнені причини неефективної роботи по управлінню якістю Ісікави
2. Особливості управління якістю в Європейських країнах
3. Характеристика систем управління якістю обслуговування та послуг.

Варіант 18

1. Особливості управління якістю в США
2. Принципи, на яких базують Міжнародні стандарти по управлінню якістю
3. Системний підхід до управління якістю. Основні принципи

Варіант 19

1. Особливості управління якістю в Європейських країнах
2. Основні фактори, які впливають на якість ресторанної продукції
3. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції. Його використання

Варіант 20

1. Принципи, на яких базуються Міжнародні стандарти. Їх характеристика
2. Показники, які характеризують якість ресторанної продукції
3. Принципи Е. Демінга.

Варіант 21

1. Сучасна філософія управління якістю
2. Від яких факторів залежить якість готової продукції?
- 3 Вимоги до пакування і маркування кулінарної продукції

Варіант 22

1. Елементи, з яких складається система якості
2. Забезпечення заданого рівня якості продукції і послуг
- 3 Кваліметрія як метод оцінки якості продукції

Варіант 23

1. Етапи, з яких складається «петля якості»
2. Чинники, які впливають на якість ресторанної продукції
- 3 За якими групами мікроорганізмів контролюють напівфабрикати

Варіант 24

1. Основні методи визначення якості продукції
2. Особливості управління якістю в Японії
- 3 Які показники перевіряються перед подаванням страв?

Варіант 25

1. Кількісна і якісна характеристика продукції
2. Експертні методи оцінки якості продукції
- 3 Які системи управління якістю необхідно контролювати для підвищення якості обслуговування

Варіант 26

1. Дайте характеристику показнику стандартизації якості продукції
2. Статистичні методи контролю якості продукції.
- 3 Санітарно-технологічний контроль якості готової продукції

Варіант 27

1. Контроль якості продукції спеціальними лабораторіями
2. Які завдання ставлять при планування випуску ресторанної продукції
3. Які функції виконує Державний санітарний нагляд

Варіант 28

1. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції. Його використання
2. Які управлінські рішення приймаються при випуску нової продукції
3. Гістограма: визначення та використання

Варіант 29

1. Чинники, які впливають на якість ресторанної продукції
2. Служба вхідного контролю якості сировини і напівфабрикатів
3. Кількісна і якісна характеристика продукції

Варіант 30

1. Метод Делфі. Його використання
2. Операційний контроль виробництва ресторанної продукції
3. Комплексний метод оцінки якості продукції

Варіант 31

1. Що таке «базове значення» показника якості продукції. Його роль
2. Приймальний контроль готових виробів.
3. Причино-наслідкова діаграма. Її використання

Варіант 32

1. Дайте характеристику етапів становлення методів якості
2. Бракеражна комісія та її функції
3. Етапи, з яких складається «коло якості». Їх використання

Варіант 33

1. Основні групи показників якості продукції за властивостями
2. Талони якості. В яких випадках їх використовують?
- 3 Чинники, які впливають на якість харчової продукції

Варіант 34

1. Дайте характеристику показнику призначення продукції
2. До показників якості послуг ресторанному господарстві відносяться:
- 3 Фактори, які впливають на рівень якості і конкурентоспроможність підприємства.

Варіант 35

1. Дайте характеристику показнику надійності продукції
2. Сучасний етап розвитку системи управління якістю.
- 3 Стандартизація – нормативна база забезпечення якості продукції та послуг

Варіант 36

1. Концепція загального управління якістю TQM
2. Контроль якості продукції спеціальними лабораторіями
- 3 Державне регулювання у сфері якості.

Варіант 37

1. Діяльність міжнародних організацій у сфері якості.
2. Органолептичний контроль якості продукції
3. Головні напрями управління якістю в Україні

Варіант 38

- 1 Процесний підхід до управління якістю та його переваги.
2. Статистичні методи оцінки якості послуг.
3. Гістограми та її побудова.

Варіант 39

1. Класифікація елементів обслуговування залежно від їх значущості в сприйнятті споживачами
2. Порядок проведення органолептичної оцінки страв (бракеражу)
- 3Сім інструментів статистичних методів оцінки якості

Варіант 40

1. Дайте характеристику показнику стандартизації якості продукції
2. Основні методи визначення якості продукції
- 3.Механізм управління якістю праці робітників.

Варіант 41

1. Які показники перевіряються перед подаванням страв? Хто перевіряє?
- 2Етапи побудови причинно-наслідкової діаграми.
- 3Державно- регіональне регулювання у сфері якості.

Варіант 42

1. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу
2. За якими групами мікроорганізмів контролюють напівфабрикати
- 3Сучасний етап розвитку системи управління якістю.

Варіант 43

1. Які кулінарні вироби не можна реалізовувати наступного дня?
2. Кваліметрія як метод оцінки якості продукції
- 3Стандартизація – нормативна база забезпечення якості продукції та послуг

Варіант 44

1. Міжнародні стандарти ISO з управління якістю .
2. Причино-наслідкова діаграма. Її використання
- 3Діяльність міжнародних організацій у сфері якості.

Варіант 45

1. Вимоги до пакування і маркування кулінарної продукції
2. Загальні вимоги до послуг в ресторанному господарстві
- 3 Концепція загального управління якістю TQM

Варіант 46

1. Основні методи визначення якості продукції
2. Вимоги нормативної документації до підприємств ресторанного господарства
3. На яких принципах базуються міжнародні стандарти ISO з управління якістю

Варіант 47

1. Які сім інструментів використовують для оцінки якості продукції
2. Бракеражна комісія і її функції
3. Показники якості послуг в ресторанному господарстві

Варіант 48

1. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції. Його використання
2. Біологічна безпека якості продукції
- 3 Фактори, які впливають на рівень якості продукції

Варіант 49

1. Сучасні системи управління якістю харчової продукції.
2. Етапи, на яких базуються загальні принципи управління якістю
- 3 Головні напрями управління якістю в Україні

Варіант 50

1. Програма Демінга, що спрямована на підвищення якості праці
2. Системний підхід до управління якістю. Основні принципи
- 3 Механізм управління якістю праці робітників харчових виробництв.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1.ДСТУ ISO 9000-2015 Система управління якістю.Основні положення та словник.К:Держспоживстандарт України,2015,45с

2.Загальне управління якістю// Навчальний посібник/О.В. Нанка,Р.В.Антощенко, В.М. Кісь.- Харків:ХНТУСГ,2019.205с

3Харчова та санітарна токсикологія [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. М. Ісаєнко, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Межрегіон. акад. упр. персоналом". – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 556 с

4. Управління якістю та безпекою харчових продуктів : навчально-методичний посібник/.А.Тітомир, К.В.Власюк, Я.В.Кравченко-- Одеса :Олді+, 2022.130с

5.Д*яконоваА.К.,Тітомир Л.А.,Жовтяк К.О.Організація структури управління та контролю якості послуг в закладах розміщення Півдня України(стаття)/ А.К.Д*яконова.,Л.А.Тітомир , К.О.Жовтяк //Економіка та суспільство-2021-вип №32- URL: <https://economy.ndsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/850>. DOL :10.32782/2524-0072/2021-32-79

6.Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НААР в ресторанному бізнесі. URL:<https://economy.ndsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1980>DOL :10.32782/2524-0072/2022-45-74

7.Менеджмент ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-е, стер. — Харків : Світ Книг, 2019. — 486 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 483-485. — ISBN 978-966-2678-26-0.

8. Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю харчових продуктів : для студентів спеціальності 181. «Харчові технології» [Електронне видання] / Л.А.Тітомир .Одеса, МГУ, 2024.-98с.

Допоміжна

- 1.Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві:підручник/О.Ю. Давидова.-Х:Вид-во Іванченко І.С.,2018-488с
- 2.Безродна С.М.Управління якістю :навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей. Чернівці :ПВКФ « Технодрук»,2017.174с
- 3.Методи контролю харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / Т. А. Королюк, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко ; Нац. ун-т. — Київ : НУХТ, 2017.146с
- 4.Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів [Текст] : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш та ін. — Харків : Світ Книг, 2016. 532с