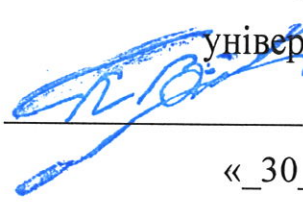


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

 Костянтин ГРОМОВЕНКО

«_30_» _серпня_ 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління якістю харчових продуктів

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u>
Назва освітньої програми	Ресторанні технології
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Тітомир Людмила Анатоліївна	097-78-77-071	titomirluda@gmail.com

В.о.завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, гарант освітньої програми
к.т.н,доцент



Дмитро Харенко

Гарант програми,к.т.н.,доцент



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу ,
к.е.т.,доцент



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6 Загальна кількість годин – 180	Галузь - 18 Виробництво та технології	Обов'язкова	
		Рік підготовки:	
	Спеціальність – 181 «Харчові технології»	4-й	
		Семестр	
		8-й	8-й
		Лекції	
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	40 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		40 год.	10 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		100 год.	160 год.
		Вид контролю:	
		Іспит	Іспит

Навчальна дисципліна «**Управління якістю харчових продуктів**» розроблена для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 181«Харчові технології» і сформує цілісне уявлення про зміст та структуру фахової підготовки; про обраний напрям та спеціальність на основі освітньо-кваліфікаційним вимогам щодо підготовки фахівця бакалаврського рівня.

Метою навчальної дисципліни «**Управління якістю харчових продуктів**» є формування у майбутніх фахівців теоретичних знань і практичних навичок з загальних підходів та принципів контролю якості продукції ; факторів впливу та сучасних тенденцій управління якістю наданих послуг для подальшого розвитку ресторанної індустрії .

Передумови для вивчення дисципліни

Попередні дисципліни- Харчова хімія, Загальні технології харчових виробництв ,Технологія продукції ресторанного господарства .

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

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.

3. 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 ХХ ст.). Фаза комплексного управління якістю. Фаза всеохопного управління якістю. Фаза якості середовища.

Тема 3 Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю.

Вітчизняний досвід управління якістю харчової продукції продукції та послуг

Особливості міжнародних систем управління якістю Міжнародні стандарти та системи управління якістю. Сучасна філософія управління якістю

Тема 4. Основні напрями діяльності України у сфері якості.

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. Особливості впровадження у механізм управління якістю.

Основні принципи процесного управління якістю харчової продукції.

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

Системний підхід до управління якістю. Особливості та переваги. Системи управління якістю. Етапи впровадження. Концепція загального управління якістю (Total Quality Management) . Характеристика піраміди якості TQM .

Тема 7. Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства.

Основні фактори, які впливають на якість харчової продукції . Показники якості продукції ресторанного господарства Основні методи визначення якості харчової продукції. Планування та забезпечення якості продукції ресторанного господарства.

Тема 8. Організація контролю якості ресторанної продукції .

Етапи контролю якості продукції на підприємствах харчування. Контроль якості ресторанної продукції, що здійснюється спеціальними лабораторіями. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу. Організація контролю якості харчової продукції працівниками ресторанних підприємств.

4. 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
Тема 2 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
Тема 5 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
Тема 7 Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства	26	6	6	14	24	2	2	20
Тема 8 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								

5. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю . Проблема якості на сучасному етапі розвитку харчової промисловості країни.Класифікація показників якості <i>Практичне завдання:</i> Ситуаційне завдання. 1.Характеристика і аналіз рівнів підходів до оцінки якості окремих харчових продуктів (кондитерські вироби,рибні консерви,молочні вироби) (за чотирма рівнями) 2. Аналіз всіх факторів які впливають на рівень якості і конкурентоспроможність рибного ресторану і кондитерської 3Визначення показників якості тістечка за ознаками та послуг кейтерингу ресторану « люкс»	4	-
2	Тема 2. Історія розвитку методів забезпечення якості харчових технологій Історичні етапи становлення методів забезпечення якості <i>Практичне завдання</i> Ситуаційне завдання. Еволюція сучасних методів забезпечення якості харчових технологій : переваги і недоліки	4	2
3	Тема 3 . Вітчизняний і міжнародний досвід управління якістю Впровадження систем управління якістю в Україні : <i>Практичне завдання</i> Ситуаційне завдання. Скласти порівняльну таблицю , вказуючи основні відмінності української, європейської ,японської та американської концепцій управління якістю	4	-
4	Тема 4. Основні напрями діяльності України у сфері якості. Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю харчової продукції Стандартизація – нормативна база забезпечення якості продукції та послуг. <i>Практичне завдання</i> Ситуаційне завдання. Аналіз етапів сертифікації ресторану(за вибором студента)	4	2

5	Тема 5. Загальні принципи управління якістю Постулати Е.Демінгу.Основні принципи процесного управління якістю. <i>Практичне завдання</i> Визначення циклу Демінга для покращення якості послуг вегетаріанського кафе та у ресторані «люкс» української кухні: описати всі етапи для заданих закладів , з врахуванням дії персоналу , процесу виготовлення страв,сервісного обслуговування , використовуючи складові циклу Демінга. Розрахунок коефіцієнта якості праці персоналу на харчовому виробництві(за вибором викладача)	6	-
6	Тема 6 Якість як об'єкт управління Сучасні системи управління якістю <i>Практичне завдання</i> Ситуаційне завдання. Побудова «Петлі якості» для надання послуги харчування у тематичному кафе загального типу та у спеціалізованому рибному ресторані категорії «люкс» Охарактеризувати кожен складову петлі якості. У висновках обґрунтувати складові «петлі якості.»	6	2
7	Тема 7. Методи оцінки якості продукції ресторанного господарства Діферинційний і комплексний методи оцінки якості харчової продукції <i>Практичне завдання</i> Визначити комплексний показник якості трьох гарячих страв Визначити комплексний показник якості сьомги у закускі Розрахунок коефіцієнта вагомості холодних страв з використанням методу Делфі. Розрахунок коефіцієнту вагомості якості страви «Риба фарширована»	6	2
8	Тема 8 Статистичні методи контролю якості продукції Економічна залежність працівника і якості Контроль якості продукції на підприємствах харчування.Кваліметрія. <i>Практичне завдання</i> Побудувати гістограму за показниками вагомих факторів, що впливають на вибір страв у період відпочинку	6	2

	Побудувати причинно-наслідкову діаграму для виявлення незадоволення відвідувачами сервісного обслуговування у ресторані 3. Побудова діаграми Парето.		
	Всього	40	10

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

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.	12	20

	Індивідуальне завдання Реферат Організація та принципи державного регіонального управління контролем якості харчової продукції		
5	Тема 5 Загальні принципи управління якістю Індивідуальне завдання Презентація: Аналіз основних нормативних вимог до сучасної системи якості харчових виробів.	12	20
6	Тема 6 Якість як об'єкт управління Індивідуальне завдання 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

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, модульна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; розв'язання ситуаційних завдань практичних завдань, іспит
--	--

Питання до іспиту

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. У чому полягають відмінності теорій сучасних вчених стосовно змісту терміна «якість» ?
5. Як еволюціонувало поняття «якість» ?
6. Предмет, об'єкт та задачі дисципліни «Управління якістю та безпекою».
7. Якість – тлумачення, підходи до оцінювання, значення.
8. Дати визначення термінам: продукція, послуга, процес.
9. Дати визначення термінам: якість об'єкту (продукції, послуги, процесу).
10. Дати визначення термінам: вимоги до якості, показник якості, рівень якості, оцінка якості, оцінка рівня якості.
11. Дати визначення термінам: політика в області якості, управління якістю, система якості.
12. Які чинники впливають на формування якості на стадії проектування продукції (послуги)?
13. Які чинники впливають на якість продукції в процесі виготовлення?
14. Які головні етапи в розвитку управління якістю вироблюваної продукції?
15. У чому полягає сучасний підхід до управління якістю?
16. Охарактеризуйте основні фази еволюції методів забезпечення якості.
17. Охарактеризуйте особливості фази відбракування.
18. Охарактеризуйте особливості фази контролю якості.
19. Перерахуйте постулати Е.Демінга.
20. Охарактеризуйте особливості фази комплексного управління якістю.
21. Охарактеризуйте особливості фази загального управління якістю.
22. Охарактеризуйте особливості фази якості середовища.
23. У чому полягала ефективність управління якістю є Японії?
24. У чому полягала ефективність управління в європейських країнах?
25. У чому полягає міжнародна діяльність в області управління якістю?
26. На яких принципах базуються міжнародні стандарти серії 9000?
27. У чому суть кола якості на сучасному етапі управління якістю?
28. У чому полягає Державне регулювання у сфері якості.
29. Охарактеризуйте Концепцію державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).
30. Охарактеризуйте діяльність громадських організацій у сфері якості: УАЯ, УТЯ, СЕРТИКОМ, АЯ, УМФЯ), їхня головна мета, завдання, напрямки діяльності, структурні підрозділи.
31. Діяльність міжнародних організацій у сфері якості: Бюро Верітас, Міжнародної служби сертифікації (SGS): їх основна мета та напрямки діяльності, основні послуги, що вони надають у сфері якості.
32. Міжнародна та регіональна співпраця України у сфері управління якістю.
33. Що розуміють під терміном «якість кулінарної продукції»?
34. Які існують показники якості кулінарної продукції?
35. Що таке інтегральний показник якості, як він визначається?
36. Якими методами визначається якість продукції?

37. Як здійснюється планування й керування якістю продукції?
38. Ким і як здійснюється вхідний контроль якості сировини й товарів на підприємстві?
39. Порядок проведення бракеражу готової продукції в ресторанах.
40. Охарактеризуйте показники якості продукції при органолептичному аналізі.
41. Якими державними органами здійснюється контроль якості продукції в ресторанах?
42. Який порядок відбору зразків продукції для лабораторного дослідження в ресторанах?
43. За якими показниками проводять органолептичну оцінку кулінарних напівфабрикатів, кулінарних виробів і готових страв?
44. Які фізико-хімічні показники нормують для кулінарної продукції?
45. За якими показниками контролюють безпеку сировини і санітарне благополуччя готової кулінарної продукції?
46. Які основні вимоги висуваються до послуг ресторанного господарства ?
47. У чому полягає відповідність послуги харчування своєму цільовому призначенню?
48. Які види послуг надає ресторанне господарство?
49. У чому полягають вимоги безпеки і екологічності послуги ресторанного господарства?
50. Дайте характеристику вимог, що висуваються до культури обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.
51. Які показники якості організації виробничо-торгової діяльності підприємств ресторанного господарства?
52. Мета управління якістю ресторанних послуг
53. СистемаTQM: загальні положення.
54. Управління якістю ресторанних послуг
- 55.Фактори, що впливають на якість ресторанних послуг
56. Основне завдання контролю якості ресторанних послуг
57. Основні принципи створення TQM
58. Які фактори впливають на рівень якості продукції і послуг?
59. Кваліметрія як науково обґрунтований метод комплексної оцінки
60. Принципи управління якістю

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання

Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виносить на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 - 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.
- до 34 балів Студент не володіє навчальним матеріалом.
-

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. 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
3. Харчова та санітарна токсикологія [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. М. Ісасенко, 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/Л.А.Тітомир, К.В.Власюк, Я.В.Кравченко-- Одеса : Олді+, 2022. 130с
5. Конспект лекцій з дисципліни «Управління якістю харчових продуктів» : для здобувачів спеціальності 181. «Харчові технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання [Електронне видання] / Л.А.Тітомир . Одеса: МГУ, 2024. 100с.
6. Управління якістю харчових продуктів : метод. реком. до практичних робіт для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання [Електронне видання] / Л.А.Тітомир . Одеса: МГУ, 2024. 66с.
7. Управління якістю харчових продуктів : метод. реком. до самостійних робіт для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання [Електронне видання] / Л.А.Тітомир. Одеса: МГУ, 2024. 24с.
8. Дяконова А.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://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/850>. DOL :10.32782/2524-0072/2021-32-79
9. Тітомир Л.А., Власюк К.В. Переваги системи НААР в ресторанному бізнесі. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1980> DOL :10.32782/2524-0072/2022-45-74 .

Допоміжна

1. 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.
2. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник/О.Ю. Давидова.-Х: Вид-во Іванченко І.С., 2018-488с

3. Безродна С.М. Управління якістю : навчальний посібник для студентів економічних спеціальностей. Чернівці : ПВКФ « Технодрук », 2017. 174с

4. Методи контролю харчових продуктів [Текст] : навч. посіб. / Т. А. Королук, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко ; Нац. ун-т. — Київ : НУХТ, 2017. 146с

5. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів [Текст] : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш та ін. — Харків : Світ Книг, 2016. 532с