

## **АНОТАЦІЯ**

дисципліна

### **УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Загальна кількість годин – 90 (24 год – лекції, 24 год – лабораторні, 42 год –

Якість пропонованих послуг і задоволення потреб споживачів в усьому світі нині є ключовими аспектами, що визначають успіх і саме існування організацій, які діють у сфері ресторанного господарства. Досягнення та підтримання організацією належної якості пропонованих послуг залежить головним чином від системного підходу до управління якістю.

Під час вивчення дисципліни, Ви навчитесь:

- застосовувати нормативно-правові документи з питань забезпечення якості та безпеки в умовах виробництва;
- здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва;
- давати висновок про якість та безпеку харчових продуктів;
- проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва харчової та кулінарної продукції;
- розробляти і запроваджувати систему НАССР.

Якщо ти хочеш стати експертом з якості продукції та послуг, приходь.

Твій лектор та наставник – Оксана Юріївна Мельник, доц., к.т.н.