

**ІНДИВІДУАЛЬНА САМОСТІЙНА РОБОТА**  
**З ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ»**  
**Пояснювальна записка**

Індивідуальні завдання розроблено відповідно до навчальної програми курсу «Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві та торгівлі.» затвердженої заступником начальника управління кадрової політики, кооперативної освіти і науки – директором НМЦ «Укоопосвіта» від 28.10.2010 р.

Індивідуальні завдання виконуються до закінчення курсу і враховуються при виставленні заліку.

Індивідуальне завдання складається з двох частин.

Перша частина – виготовити плакат або написати реферат (згідно переліку тем).

Друга частина – виконати тести за установленим варіантом. Кожен студент виконує 10 тестів із наданого переліку тестових завдань. Варіант тестового завдання відповідає його порядковому номеру по журналу навчальних занять. По вертикалі ( у колонці А ) вибирається перша цифра порядкового номера, по горизонталі ( у рядку Б ) – друга цифра порядкового номера. Перетин вертикального стовпчика та горизонтального рядка визначає клітинку з номерами тестів індивідуальних тестових завдань.

**Оцінювання індивідуальних завдань**

Перше завдання – реферат або таблиця оцінюється максимально – 2 бали.

Друге завдання – виконання 10 тестів правильно, оцінюється максимально – 4 бали ( кожна правильна відповідь – 0,4 бали )

Разом за виконання індивідуального завдання – 6 балів.

**Основні вимоги до виконання завдання**

Плакат виконується на листі паперу чітким шрифтом.

Реферат оформляється окремою папкою. На титульному аркуші слід указати навчальний заклад, тему реферату, виконавець, група, спеціальність. В кінці реферату вказати список використаної літератури.

Реферат оцінюється в залежності від його правильності і послідовності за змістом та якості оформлення.

## Індивідуальні завдання

### з дисципліни «Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві та торгівлі» для студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

1. Реферат «Управління якістю: актуальність, проблеми».
2. Розвиток систем управління якістю в незалежній Україні».
3. Характеристика системи управління якістю продукції закладів р/г.
4. Розвиток управління якістю в США.
5. Розвиток Управління якістю в Японії.
6. Розвиток управління якістю в Європейському Союзі.
7. Новий і глобальний підходи оцінки відповідності.
8. Методи оцінки рівня якості продукції. Особливості їх застосування (навести приклади)
9. Роль контролю в системах управління якістю продукції та послуг.  
Характеристика видів контролю за різними ознаками.
10. Міжнародні організації з управління якістю продукції.
11. Державний нагляд за стандартами :порядок проведення, документальне оформлення результатів державного нагляду.
12. «14 принципів Е.Демінга»
13. «Тріада якості Джурана»
14. Міжнародна організація зі стандартизації (ІСО) основна мета, функції, та принципи діяльності.
15. Європейський комітет зі стандартизації СЕН, мета та напрями його діяльності.
16. Міждержавна Рада зі стандартизації, метрології та сертифікації країн, СНД
17. Стандарти ІСО серії 9000
18. Роль сертифікації в управлінні якістю продукції.
19. Системи сертифікації та їх характеристика.

20. Система сертифікації «УкрСЕПРО» та її зв'язок з міжнародними системами сертифікації
21. Порядок проведення сертифікації. Стадії проведення сертифікації.
22. Сертифікат і знаки відповідності директивам Європейського Союзу (ЄС), порядок їх застосування.
23. Виготовити схему «14 принципів Е.Демінга»
24. Виготовити схему «Структура тріади Джура на»
25. Виготовити схему «Структура органів та служб Держспоживстандарту України»
26. Виготовити схему «Структура метрологічної служби України»
27. Державний нагляд та його відомчий контроль за стандартами та засобами вимірювання.
28. Виготовити схему «Система показників якості послуг ресторану».
29. Виготовити схему «Формування якості кулінарної продукції»
30. Цикл Шухарта-Демінга та виготовити схему.