

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Факультет економічний  
“\_\_18\_\_” \_\_червня\_\_ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

**Галузь знань:** J Транспорт та послуги

**Спеціальність** J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

**Освітньо-професійна програма** «Готельно-ресторанна справа»

**Факультет (ННІ)** Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

**Розробники:** доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.е.н.  
Лариса ГОПКАЛО

Київ – 2026 р.

**Опис навчальної дисципліни**  
**«Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»**

Дисципліна «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» належить до циклу професійної підготовки та спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи знань і практичних навичок щодо забезпечення, оцінювання та управління якістю продукції й послуг у сфері гостинності. Вивчення дисципліни передбачає ознайомлення з сучасними концепціями, принципами, методами та інструментами управління якістю, міжнародними та національними стандартами, а також особливостями їх застосування в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

У процесі навчання студенти опановують методи аналізу та контролю якості продукції й послуг, оцінювання рівня задоволеності споживачів, розроблення та впровадження систем управління якістю, вивчають механізми забезпечення безперервного вдосконалення бізнес-процесів і підвищення конкурентоспроможності підприємств. Особлива увага приділяється практичним аспектам управління якістю, розв'язанню професійних завдань, пов'язаних із підвищенням ефективності діяльності закладів гостинності та формуванням високих стандартів обслуговування.

Опанування дисципліни сприяє формуванню у майбутніх фахівців здатності приймати обґрунтовані управлінські рішення щодо забезпечення стабільної якості продукції та послуг, удосконалення систем менеджменту якості та досягнення довгострокових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного господарства.

<b>Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь</b>		
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>І 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»</i>	
Освітня програма	<i>«Готельно-ресторанна справа»</i>	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	<i>Обов'язкова</i>	
Загальна кількість годин	<i>180</i>	
Кількість кредитів ECTS	<i>6</i>	
Кількість змістових модулів	<i>3</i>	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	<i>-</i>	
Форма контролю	<i>Екзамен</i>	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання</b>		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	<i>4 курс</i>	<i>4, 5</i>
Семестр	<i>7</i>	<i>8,9</i>
Лекційні заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>30 год.</i>	<i>8 год.</i>
Лабораторні заняття	<i>-</i>	
Самостійна робота	<i>120 год.</i>	<i>164 год.</i>
Індивідуальні завдання	<i>-</i>	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i>	

## **1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни**

*Мета навчальної дисципліни* – формування у здобувачів вищої освіти системи знань і практичних навичок з організації, впровадження та функціонування систем управління якістю, контролю та оцінювання рівня якості послуг і продукції.

*Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»:* «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму», «Менеджмент готельно-ресторанної справи».

*Завдання дисципліни:*

- формування системного розуміння теоретико-методологічних засад управління якістю в готельно-ресторанному господарстві;
- оволодіння сучасними стандартами, нормативно-правовою та інституційною базою управління якістю;
- формування професійних компетентностей з ідентифікації, аналізу та оцінювання критичних контрольних точок і ризиків у технологічних процесах;
- забезпечення практичної підготовки до розробки, впровадження та удосконалення систем управління якістю на підприємствах готельно-ресторанного сектору.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей та програмних результатів:

### ***Інтегральна компетентність***

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### ***Загальні компетентності (ЗК)***

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

### ***Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)***

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

### **Програмні результати навчання (ПРН)**

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ПРН 23. Розробляти власні проекти підприємств готельно ресторанного бізнесу та організувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій

## **2. Програма та структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма								Заочна форма					
	тиж-ні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
<b>Змістовий модуль 1. «Загальні положення у сфері управління якістю»</b>														
Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю	1	14	2	2			10	20	2					18
Тема 2. Основні поняття та категорії управління якістю	1	14	2	2			10	20		2				18
Тема 3. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	1	14	2	2			10	16						16
Разом за змістовим модулем 1		42	6	6			30	56	2	2				52
<b>Змістовий модуль 2. «Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю продукції»</b>														
Тема 4. Система управління якістю на базі концепції TQM	1	22	2	2			18	18	2					16
Тема 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000	1	22	2	2			18	18		2				16
Тема 6. Система управління безпекою харчових продуктів, НАССР	5	24	2	2			20	18	2					16

Разом за змістовим модулем 2		68	6	6			56	54	4	2			48
<b>Змістовий модуль 3. «Науково-теоретична і методологічна база оцінювання якості продукції, процесів та послуг готельно-ресторанного господарства»</b>													
Тема 7. Кваліметрія: поняття, види, об'єкти	1	13	2	2			9	14	2				12
Тема 8. Методи та засоби кваліметрії	1	13	2	2			9	14		2			12
Тема 9. Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	1	13	4	4			9	14					14
Тема 10. Організація контролю якості продукції	1	13	2	2			9	14		2			12
Тема 11. Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанного господарства	1	16	4	4			8	14					14
Разом за змістовим модулем 3		68	14	14			34	70	2	4			64
Усього годин		180	30	30			120	180	8	8			164

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю продукції ГРБ	2
2	Тема 2. Основні поняття та категорії управління якістю	2
3	Тема 3. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	2
4	Тема 4. Система управління якістю на базі концепції TQM	2
5	Тема 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000	2
6	Тема 6. Система управління безпекою харчових продуктів, HACCP	2
7	Тема 7. Кваліметрія: поняття, види, об'єкти	2
8	Тема 8. Методи та засоби кваліметрії	2
9	Тема 9. Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	4
10	Тема 10. Організація контролю якості продукції	2
11	Тема 11. Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанного господарства	4
	<b>Всього</b>	<b>30</b>

### 3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Якість як об'єкт управління	2
2	Тема 2. Основні поняття та категорії управління якістю	2
3	Тема 3. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	2
4	Тема 4. Система управління якістю на базі концепції TQM	2
5	Тема 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000	2
6	Тема 6. Система управління безпекою харчових продуктів	2
7	Тема 7. Кваліметрія: поняття, види, об'єкти	2
8	Тема 8. Методи та засоби кваліметрії	2
9	Тема 9. Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	4
10	Тема 10. Організація контролю якості продукції	2
11	Тема 11. Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанного господарства	4
	Всього	30

### 4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю продукції ГРБ	10
2	Тема 2. Основні поняття та категорії управління якістю	10
3	Тема 3. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	10
4	Тема 4. Система управління якістю на базі концепції TQM	18
5	Тема 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000	18
6	Тема 6. Система управління безпекою харчових продуктів	20
7	Тема 7. Кваліметрія: поняття, види, об'єкти	9
8	Тема 8. Методи та засоби кваліметрії	9
9	Тема 9. Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	9
10	Тема 10. Організація контролю якості продукції	9
11	Тема 11. Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанного господарства	8
	Всього	120

## 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових/графічних робіт, проєктів;

## 7. Методи навчання метод проблемного навчання;

- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод перевернутого класу, змішаного навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму
- метод гейміфікованого навчання.

## 8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

### 8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінари)	Результати навчання	Оцінювання
<b>Змістовий модуль 1. «Загальні положення у сфері управління якістю»</b>			
ПР 1. Загальні положення у сфері управління якістю продукції ГРБ	2	<b>ПРН 12, 21</b> <b>Знати:</b> – проблеми якості на сучасному етапі розвитку країни; – загальні положення в галузі управління якістю. <b>Уміти:</b> – визначати основні напрями розвитку сучасного управління якістю продукції підприємств готельно-ресторанного господарства	15
<i>Самостійна робота</i> Тема 1. Загальні положення у сфері управління якістю продукції ГРБ	14	<b>Знати:</b> - знати основні терміни та визначення в галузі управління якістю; <b>Уміти:</b> – формулювати поняття про якість як об'єкт управління та методи управління якістю	5
ПР 2. Основні поняття та категорії управління якістю	2	<b>ПРН 12, 21</b> <b>Знати:</b> - етапи еволюції управління якістю,	15

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубіжні моделі управління якістю</li> <li>- вітчизняні системи управління якістю</li> <li>- міжнародний та вітчизняний досвід контролю якості</li> </ul> <p><b>Уміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначати основні напрямки діяльності України у сфері якості;</li> </ul>	
Самостійна робота Тема 2. Основні поняття та категорії управління якістю	14	–	10
ПР 3. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	2	<p><b>ПРН 01, 21</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знати етапи розвитку систем управління якістю в умовах глобалізації ринку,</li> <li>– поняття, мету й основні складові концепції TQM,</li> <li>– основні етапи її розвитку,</li> <li>– проблеми впровадження концепції TQM у діяльність організації</li> <li>– знати загальні положення міжнародних стандартів ISO серії 9000,</li> <li>– основоположні принципи системи управління якістю згідно даного документа.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати основні складові структури управління якістю закладів готельно-ресторанного господарства</li> </ul>	15
Самостійна робота Тема 3. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю	14	<p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знати загальні положення міжнародних стандартів ISO серії 9000,</li> <li>основоположні принципи системи управління якістю згідно даного документа</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати основні складові структури управління якістю закладів готельно-ресторанного господарства</li> </ul>	10
Модульна контрольна робота 1.	30		70
<b>Всього за модулем 1</b>			100
ПР.4 Система управління якістю на базі концепції TQM	2	<p><b>ПРН 01, 21, 23</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- етапи розвитку систем управління якістю в умовах глобалізації ринку,</li> <li>- поняття, мету й основні складові концепції TQM,</li> <li>- основні етапи її розвитку,</li> <li>- проблеми впровадження концепції TQM у діяльність організації</li> </ul> <p><b>Уміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визначати основні положення TQM</li> </ul>	30

Самостійна робота Тема 4. Система управління якістю на базі концепції TQM	22	<b>Знати:</b> - етапи розвитку систем управління якістю в умовах глобалізації ринку, - поняття, мету й основні складові концепції TQM, - основні етапи її розвитку, - проблеми впровадження концепції TQM у діяльність організації <b>Уміти:</b> визначати основні положення TQM	20
ПР 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000	2	<b>ПРН 12, 23</b> <b>Знати:</b> – знати загальні положення міжнародних стандартів ISO серії 9000, - основоположні принципи системи управління якістю згідно даного документа <b>Вміти:</b> - визначати основні складові структури управління якістю закладів готельно-ресторанного господарства	20
Самостійна робота Тема 5. Системи управління якістю на основі міжнародних стандартів ISO серії 9000	22	<b>Знати:</b> – знати загальні положення міжнародних стандартів ISO серії 9000, - основоположні принципи системи управління якістю згідно даного документа <b>Вміти:</b> - визначати основні складові структури управління якістю закладів готельно-ресторанного господарства	15
ПР 6. Система управління безпекою харчових продуктів, HACCP	2	<b>ПРН 01, 12, 23</b> <b>Знати:</b> <b>Знати:</b> - основні положення системи управління безпекою харчових продуктів, - основні терміни та визначення системи HACCP. - розуміти стратегію та переваги системи HACCP, - принципи системи HACCP. <b>Вміти:</b> вміти розробляти план HACCP	20
Самостійна робота Тема 6. Система управління безпекою харчових продуктів, HACCP	24	<b>ПРН 01, 12, 23</b> <b>Знати:</b> - основні терміни та визначення системи HACCP. - розуміти стратегію та переваги системи HACCP, - принципи системи HACCP. <b>Вміти:</b> вміти розробляти план HACCP	15
Модульна контрольна робота 2.	30		
Разом за модулем 2			100
ПР 7. Кваліметрія: поняття, види, об'єкти	2	<b>ПРН 01, 12, 23</b> <b>Знати:</b> - завдання, методи та об'єкти кваліметрії,	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- показники якості продукції, послуг,</li> <li>- їх класифікацію та характеристику</li> <li>- мати уяву про одиничні показники якості та їх класифікацію.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати одиничні показники якості;</li> <li>проводити їх аналіз.</li> </ul>	
<p><i>Самостійна робота 7</i></p> <p>Кваліметрія: поняття, види, об'єкти</p>	13	<p><b>ПРН 01, 12, 23</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завдання, методи та об'єкти кваліметрії,</li> <li>- показники якості продукції, послуг,</li> <li>- їх класифікацію та характеристику</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати об'єкти для аналізу якості;</li> <li>проводити їх аналіз.</li> </ul>	
<p>ПР 8. Методи та засоби кваліметрії</p>	2	<p><b>ПРН 01, 12, 23</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методи та засоби кваліметрії,</li> <li>- показники якості продукції, послуг,</li> <li>- їх класифікацію та характеристику</li> <li>- мати уяву про одиничні показники якості та їх класифікацію.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати одиничні показники якості;</li> <li>проводити їх аналіз</li> </ul>	
<p><i>Самостійна робота 8</i></p> <p>Методи та засоби кваліметрії</p>	13	<p><b>ПРН 01, 12, 23</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методи та засоби кваліметрії,</li> <li>- показники якості продукції, послуг,</li> <li>- їх класифікацію та характеристику</li> <li>- мати уяву про одиничні показники якості та їх класифікацію.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначати одиничні показники якості;</li> <li>проводити їх аналіз</li> </ul>	
<p>ПР 9. Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства</p>	4	<p><b>ПРН 01, 12, 23</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порядок вимірювання і оцінка показників якості продукції;</li> <li>- розуміти рівні якості продукції та послуг,</li> <li>- методи їх оцінки.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводити оцінку рівня якості продукції та послуг.</li> </ul>	
<p><i>Самостійна робота 9</i></p> <p>Комплексна оцінка якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства</p>	13	<p><b>ПРН 01, 12, 23</b></p> <p><b>Знати:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порядок вимірювання і оцінка показників якості продукції;</li> <li>- розуміти рівні якості продукції та послуг,</li> <li>- методи їх оцінки.</li> </ul> <p><b>Вміти:</b></p>	

		- проводити оцінку рівня якості продукції та послуг.	
ПР.10. Організація контролю якості продукції	2	<b>ПРН 01, 12, 23</b> <b>Знати:</b> - основні складові контролю якості продукції на підприємствах, - особливості контролю якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями. - розуміти порядок відбору проб для лабораторного аналізу. <b>Вміти:</b> проводити органолептичний контроль якості продукції.	
<i>Самостійна робота</i> Організація контролю якості продукції	13	<b>ПРН 01, 12, 23</b> <b>Знати:</b> - основні складові контролю якості продукції на підприємствах, - особливості контролю якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями. - розуміти порядок відбору проб для лабораторного аналізу. <b>Вміти:</b> проводити органолептичний контроль якості продукції.	
ПР.11. Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанного господарства	4	<b>ПРН 01, 12, 23</b> <b>Знати:</b> - нормативно-правові акти та стандарти, що регулюють діяльність закладів ресторанного господарства; - вимоги національних і міжнародних стандартів щодо якості продукції та послуг ресторанного господарства; - систему показників якості кулінарної продукції, напоїв і ресторанних послуг; <b>Вміти:</b> - застосовувати вимоги нормативної документації під час організації виробництва та надання послуг у закладах ресторанного господарства; - визначати та оцінювати показники якості продукції і послуг відповідно до встановлених стандартів; - здійснювати контроль якості та безпечності харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу;	
<i>Самостійна робота</i> Вимоги нормативної документації до показників якості ресторанного господарства	16	<b>Знати:</b> - нормативно-правові акти та стандарти, що регулюють діяльність закладів ресторанного господарства; - вимоги національних і міжнародних стандартів щодо якості продукції та послуг ресторанного господарства; - систему показників якості кулінарної продукції, напоїв і ресторанних послуг;	

		<b>Вміти:</b> – застосовувати вимоги нормативної документації під час організації виробництва та надання послуг у закладах ресторанного господарства; – визначати та оцінювати показники якості продукції і послуг відповідно до встановлених стандартів; здійснювати контроль якості та безпечності харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу;	
Модульна контрольна робота 3	30		
<i>Разом за модулем 3</i>			<i>100</i>
<b>Навчальна робота</b>	<b><math>(M1 + M2 + M3) / 3 * 0,7 \leq 70</math></b>		
<b>Разом за семестр</b>	<b>30/60</b>		<b>70</b>
<b>Екзамен</b>			<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>			<b>100</b>

## 8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, Бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

## 8.3. Політика оцінювання

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b>	Пропущенні практичні заняття повинні бути відпрацьовані самостійно, виконані роботи здаються через навчальний портал університету на перевірку викладачу. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (н-д, лікарняний).
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Індивідуальні завдання (есе, презентації тощо), що передбачають роботу з джерелами, повинні мати коректні текстові посилання на першоджерело.
<b>Політика щодо відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету).

## 9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn –
- <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5188>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти.

## 10. Рекомендовані джерела інформації

1. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. – Львів: “Магнолія 2006”, 2025. – 328 с.
2. Управління якістю: підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : КНТЕУ, 2021. 328 с.
3. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: навчальний посібник-практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, І. С. Пілюгіна, Л. І. Сєногонова. Х. : Світ Книг, 2022. 120 с.
4. Димань Т.М. Безпека харчових гідробіонтів: підручник. К.: Академія. 2022. 256 с.
5. Касілова Л.О., Крайнюк Л.М., Черевко О.І. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування: навч. посібник. Суми: Університетська книга. 2020. 228 с.
6. Food safety and security: an international aspect = Безпечність харчових продуктів та продовольча безпека: міжнародний аспект: monography /N. Kordzaia, V. Iegorov, V. Trajkovska etc. Kherson: OLDI-PLUS, 2020. 128 p.\
7. Харчова та санітарна токсикологія: 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.
8. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тіглова та ін.; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Гельветика, 2020. 304 с