

Predmet: Standardi kvaliteta i upravljanje kvalitetom

Razred i odjeljenje: III₆

Modul: 02 – Upravljanje kvalitetom

Predmetni nastavnik: Milijana Lazarević

Kontakt: milijanal351@gmail.com

UTVRĐIVANJE GRADIVA

Na osnovu prethodno stečenog znanja uradite sljedeću vježbu:

- ✓ Proizvoljno odaberite preduzeće/organizaciju koja se bavi pružanjem usluga ili proizvoda. Navedeno preduzeće/organizacija će biti predmet vaše analize, odnosno područje uvođenja sistema kvaliteta prema standardima serije ISO 9000;
- ✓ Standardi serije ISO 9000 **ne daju rješenja** već samo zahtjeve koje treba ispoštovati i smjernice kojima se treba rukovoditi da bi se obezbjedio sistem kvaliteta. Prateći svih osam principa na kojima se zasniva ISO 9000 navedite konkretna **rješenja** uvodjenja sistema kvaliteta u vaše izabrano preduzeće;
- ✓ Za svih osam principa navedite **po pet** konkretnih rješenja.

Primjer:

Analizirano područje: Ugostiteljski objekat/restoran

Analizirana usluga: Usluge restorana

Princip 1 – neprekidno unapredjenje

- Poboljsanje kvaliteta namirnica potrebnih za spremanje hrane;
- Obuka zaposlenih lica u kuhinji dovođenjem stručnog kuvara;
- Angažovanje obučenih konobara koji pored ljubaznog pristupa pružaju gostima i sve potrebne informacije;
- Poboljšanje higijene restorana povećanjem broja spremaćica;
- Ugledanje na restorane koji imaju uspješno poslovanje i praćenje stanja poslovanja prije i poslije uvođenja nabrojanih mjera poboljšanja itd.

Princip 2 - prikaz donošenja odluka na bazi činjenica

- Uvesti promjene u jelovnik, obzirom da je evidentiran zanemariv broj narudžbina za pojedina jela;
- Akcije za pojedine obroke doprinijele su povećanju broja gostiju – uvoditi ih svakodnevno itd.

Princip 3 - ...

Princip 4 - ...

Princip 5 - ...

Princip 6 - ...

Princip 7 - ...

Princip 8 - ...

***Domaći zadatak poslati na mail adresu **najkasnije do 17. aprila u 15:00h.**

Napomena: Za sva dodatna objašnjenja i informacije, kontaktirajte me na gore navedenu mail adresu.