

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.02.01  
(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Управление качеством продукции в общественном питании**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Организация и управление предприятиями индустрии питания

Форма обучения: заочная

Год набора: 2022

Общая трудоемкость: 5 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по курсам**

Семестр	7	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	<b>4</b>
Лабораторные	-	-
Практические	4	<b>4</b>
Руководство: курсовые проекты	-	-
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	8,25	<b>8,25</b>
Самостоятельная работа	168	<b>168</b>
Контроль	3,75	<b>3,75</b>
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

Рабочую программу составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2027 г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № 1 от «31» августа 2021 г.).

## 1. Цель освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Управление качеством продукции в общественном питании» – приобретение студентами теоретических знаний в области управления качеством продукции в общественном питании.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Физика», «Химия», «Основы физиологии и гигиены питания», «Цифровые технологии в ресторанном бизнесе», «Санитария и гигиена», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Производственная практика (технологическая практика)», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)», выполнение выпускной квалификационной работы.

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-6. Способен к реализации систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-6.3. Разрабатывает организационно-управленческие решения при решении вопросов управления качеством продукции на основании законодательных требований и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: - основные понятия, термины и определения в области контроля и управления качеством продукции в общественном питании; - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
	ПК-6.4. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания
ПК-1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами,	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг;
	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике. ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	- методы управления качеством продукции в общественном питании  Уметь: - применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов		Владеть: - навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Курс	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Введение. Терминология. Объект, субъект, цель управления качеством. Нормативная документация	4	0,4	1	-	Промежуточный тест
	Лек 2	Средства и методы управления качеством. Теоретические основы: понятия «качество» и «управление качеством», системный комплексный подход, процессный подход.	4	0,4	1	-	Промежуточный тест
	Лек 3	Концепции и системы управления качеством продукции в общественном питании : СМК, TQM, концепция «шесть сигм», система экономики качества	4	0,8	1	-	Промежуточный тест
	Лек 4	Отдельные методы управления качеством продукции в общественном питании: экономические методы, организационно-распорядительные методы, социально-психологические методы, статистические методы, методы логического анализа, методы экспертных оценок, методы принятия решений.	4	0,4	1	-	Промежуточный тест
	Лек 5	Комплексные методы управления качеством продукции в общественном питании: дом качества, кружки качества	4	0,4	1	-	Промежуточный тест
	Лек 6	Принятие решений и подготовка технических условий для производства. Проверка готовности производства и распределение организационной ответственности.	4	0,4	1	-	Промежуточный тест

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Курс	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Лек 7	Оценка уровня качества продукции: классификация показателей, методы определения показателей качества продукции, методы оценки уровня качества продукции	4	0,4	1	-	Промежуточный тест
	Лек 8	Затраты на качество продукции	4	0,4	1	-	Промежуточный тест
	Лек 9	Сертификация продукции и услуг	4	0,4	2	-	Промежуточный тест
	Пр 1	Статистические методы управления качеством:	4	2	20	-	Отчет по практической работе
	Пр 2	Построение дома качества	4	2	30	-	Отчет по практической работе
	Ср	Изучение теоретического материала. Оформление отчета по практическим работам.	4	168	-	-	-
	Контроль		4	3,75			
	ПА		4	0,25	40	-	Итоговый тест
<b>Итого</b>				<b>180</b>	<b>100</b>		

## 5. Образовательные технологии

Дистанционные образовательные технологии – изучение курса (учебной дисциплины) посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети интернет.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам, указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7	ПК-6.3, ПК-6.4	Промежуточный тест Практические работы, отчет Вопросы к зачету Итоговый тест
	ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4	Промежуточный тест Практические работы, отчет Вопросы к зачету Итоговый тест

### 7.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

#### 7.2.1 Практические работы

(наименование оценочного средства)

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Статистические методы управления качеством	20	Выполнение практической работы – 20 баллов
Пр 2	Построение дома качества	30	Выполнение практической работы – 30 баллов

### 7.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

#### 7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Курс 4

№ п/п	Вопросы к экзамену
1.	Дайте определение понятиям: качество, контроль качества продукции (услуги), управление качеством продукции.
2.	Объект, субъект, цель управления качеством?
3.	Перечислите методы и средства управления качеством.
4.	Системный комплексный подход к управлению качеством.
5.	Процессный подход к управлению качеством.
6.	Концепции и системы управления качеством.
7.	Экономические методы управления качеством.
8.	Организационно-распорядительные методы управления качеством.
9.	Социально-психологические методы управления качеством.
10.	Статистические методы управления качеством.
11.	Методы логического анализа.
12.	Методы экспертных оценок.
13.	Методы принятия решений.
14.	Назовите комплексные методы управления качеством, дайте краткую характеристику.
15.	Дом качества, алгоритм построения
16.	Семь основных инструментов контроля качества.
17.	Подготовка технических условий для производства.
18.	Проверка готовности производства и распределение организационной ответственности.
19.	Изложите сущность органолептического метода контроля качества.
20.	Изложите сущность измерительного метода контроля качества.
21.	Бракеражный журнал, понятия, назначение, порядок ведения.
22.	Виды и организация контроля качества на предприятиях общественного питания.
23.	Международные стандарты на системы обеспечения качеством.
24.	Порядок и схемы сертификации услуг общественного питания.
25.	Алгоритм и методика построения диаграммы Парето
26.	Алгоритм и методика построения диаграммы Исикавы
27.	Алгоритм и методика построения контрольных карт
28.	Входной контроль сырья и полуфабрикатов
29.	Комплексные показатели качества
30.	Единичные показатели качества



### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
7	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено»	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Е.В. Чернова, Н.В. Барсукова	Управление качеством на предприятии общественного питания	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPR BOOKS»
2	С.С. Гавриченкова, С.И. Якубовская	Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания	Учебное пособие	2020	ЭБС «IPR BOOKS»
3	Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров	ХАССП на предприятиях общественного питания	Учебное пособие	2020	ЭБС «Лань»

### 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Л.Л. Чагина	Управление и контроль качества продукции: практикум.	Учебное пособие	2020	ЭБС «Лань»

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

### 8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, прожектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет