

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

Б1.В.ДВ.03.01
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Управление качеством продукции в общественном питании

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)/специализация
Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 5 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7	Итого
Форма контроля	экзамен	
Вид занятий		
Лекции	16	16
Лабораторные	–	–
Практические	16	16
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	–	–
Промежуточная аттестация	0,35	0,35
Контактная работа	32,35	32,35
Самостоятельная работа	112,0	112,0
Контроль	35,65	35,65
Итого	180	180

Рабочую программу составила:

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

(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 «28» августа 2029 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 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, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Пищевая химия», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», 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;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
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

Раздел, Модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Введение. Терминология. Объект, субъект, цель управления качеством. Нормативная документация	7	2	-	-	-
	Лек 2	Средства и методы управления качеством. Теоретические основы: понятия «качество» и «управление качеством», системный комплексный подход, процессный подход.	7	2	-	-	-
	Лек 3	Концепции и системы управления качеством продукции в общественном питании : СМК, TQM, концепция «шесть сигм», система экономики качества	7	2	-	-	-
	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.	7	2	-	-	-
	Лек 5	Комплексные методы управления качеством продукции в общественном питании: дом качества, кружки качества	7	2	-	-	-
	Лек 6	Принятие решений и подготовка технических условий для производства. Проверка готовности производства и распределение организационной	7	2	-	-	-

Раздел, Модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		ответственности.					
	Лек 7	Оценка уровня качества продукции: классификация показателей, методы определения показателей качества продукции, методы оценки уровня качества продукции	7	2	-	-	-
	Лек 8	Сертификация продукции и услуг	7	2	-	-	-
	Пр 1	Статистические методы управления качеством: гистограмма	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 2	Статистические методы управления качеством: диаграмма Парето	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 3	Статистические методы управления качеством: диаграмма Исикавы	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 4	Статистические методы управления качеством: контрольные карты	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 5	Процессный подход	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 6	Построение дома качества	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 7	Входной контроль сырья и полуфабрикатов	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Пр 8	Коэффициент конкордации (расчет согласованности действий экспертов)	7	2	-	-	Отчет по практической работе
	Ср	Изучение теоретического материала. Оформление отчета по практическим работам.	7	112	-	-	-

Раздел, Модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	ПА		7	0,35	-	-	Вопросы к экзамену
	Контроль			35,65			
Итого				180	-		

5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

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	Практические работы, отчет 3,5,6 Вопросы к экзамену
	ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4	Практические работы, отчет 1,2,4,7,8 Вопросы к экзамену

7.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1 Практические работы

(наименование оценочного средства)

№ п/п	Наименование учебных мероприятий
Пр 1	Статистические методы управления качеством: гистограмма
Пр 2	Статистические методы управления качеством: диаграмма Парето
Пр 3	Статистические методы управления качеством: диаграмма Исикавы
Пр 4	Статистические методы управления качеством: контрольные карты
Пр 5	Процессный подход
Пр 6	Построение дома качества
Пр 7	Входной контроль сырья и полуфабрикатов
Пр 8	Коэффициент конкордации (расчет согласованности действий экспертов)

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование вопросов
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	Экзамен (устно)	«отлично»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь, использование в ответе профессиональной терминологии; Грамотные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
		«хорошо»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь; Допускаются затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«удовлетворительно»	Полные ответы на два из трех вопросов билета; Затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«неудовлетворительно»	Ответ на один из трех вопросов билета; Затруднения или отсутствие ответов на дополнительные вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио- , видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Чернова, Е. В.	Управление качеством на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/99735.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»
2	Лутфуллина, Г. Г.	Принципы управления качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Г. Лутфуллина, С. А. Петрова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-2906-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/121098.html	Учебное пособие	2020	ЭБС «IPRbooks»

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио- , видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Димитриев, А. Д.	Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Казань : КНИТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138425	Учебное пособие	2017	ЭБС "Лань"
2	Еремеева, Н. Б.	Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html	Лабораторный практикум	2020	ЭБС «IPRbooks»

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: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, 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, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	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. (А-304)	Стол�ы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная	Стол�ы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	
3	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. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая)
4	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. (А-308)	Стол ученический двухместный, стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф, доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
5	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
7	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. 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-812)	Стол ученический, стул, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.