

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «**ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	4	0,11
Самостоятельная работа	130	3,61
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (14 сем), Контрольная работа (14 сем)	4	0,11
Всего	144	4

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

С.В. Китаевская

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания» являются:

формирование знаний теоретических и практических основ управления качеством продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы управления качеством продукции общественного питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Пищевая микробиология
2. Санитария и гигиена питания
3. Техно-химический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания

Дисциплина «Основы управления качеством продукции общественного питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1. Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2. Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в

соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3. Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

проводить технологические испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Теоретические основы управления качеством	12	2			16	Контрольная работа
	Итого по семестру	12	2			16	
1.	Теоретические основы управления качеством	14	2	1,5		19	Практические занятия
2.	Управление качеством в сфере общественного питания	14	2	2,5		95	Кейс-задача; Практические занятия; Тест
	Итого по семестру	14	4	4		114	Дифференцированный зачет, Контрольная работа

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Инди-каторы достижения компете-нции
1	2	3	4	5
1.	Теоретические основы управления качеством	1	Сущность категории качества	ПК-2.1
2.		1	Оценка уровня качества продукции	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.		1	Механизм управления качеством продукции	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.		1	Системы управления качеством	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Управление качеством в сфере общественного питания	1	Факторы, формирующие качество продукции	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.		1	Планирование и управление качеством продукции и услуг	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Инди-каторы достижения компете-нции
1	2	3	4	6
1.	Теоретические основы управления качеством	0,5	Модели управления качеством в российской и зарубежной практике	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.		0,5	Всеобщее управление качеством TQM	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.		0,5	Обеспечение качества продукции по методу Деминга	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Управление качеством в сфере общественного питания	0,5	Системы качества, построенные на основе стандартов ИСО	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.		0,5	Система ХАССП	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.		0,5	Причинно-следственная диаграмма	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.		0,5	Конкурентоспособность товара	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8.		0,5	Оценка уровня качества продукции	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	4		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции

1	2	3	4	5
1.	Затраты за качество продукции	19	подготовка к практическому занятию	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
2.	Отечественный опыт управления качеством продукции	8	подготовка к контрольной работе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
3.	Зарубежный опыт управления качеством продукции	8	подготовка к контрольной работе	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
4.	Система качества на предприятиях сферы услуг	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
5.	Отличительные особенности систем ИСО и ХАССП	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
6.	Бракераж кулинарной продукции	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
7.	Количественная оценка качества продукции	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
8.	Установление цен на продукцию с учетом ее качества	19	подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию, решение кейс-задач	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3
	ВСЕГО	130		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
14-й семестр			
Практические занятия	8	24	40
Кейс-задача	2	12	20
Тест	1	15	25
Контрольная работа	1	9	15
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
В. С. Янковская, Н. И. Дунченко, Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] учебник: Санкт-Петербург : Лань, 2020	https://e.lanbook.com/book/129225 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Д.А. Димитриев, Г.О. Ежкова, А.Д. Димитриев, Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Электронный ресурс] учебное пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2017	http://ft.kstu.ru/ft/Dimitriev-Upravlenie_kachestvom_pishchevoi_produktsii_na_printsipakh_XACSP.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2017	61 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
А. Н. Австриевских, И. В. Сурков, В. М. Кантере [и др.], Управление качеством на	http://www.iprbookshop.ru/65292.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] Учебник: Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017	
Акимова Н.А., Соколов А.Ю., Управление качеством и контроль ресторанной продукции [Прочее] : Москва : КноРус, 2020	http://www.book.ru/book/934004 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Прочее] : Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017	http://znanium.com/go.php?id=415066 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
М. В. Ефремова, Управление качеством гостиничных услуг [Прочее] Учебник и практикум для вузов: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/447103 Режим доступа: по подписке КНИТУ
С. Г. Васин, Управление качеством. Всеобщий подход [Прочее] Учебник Для СПО: Москва : Юрайт, 2019	https://urait.ru/bcode/430852 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. Ю. Курочкина, Управление качеством услуг [Прочее] Учебник и практикум Для СПО: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/456738 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова, Управление качеством продукции [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1093433 Режим доступа: по подписке КНИТУ
М. В. Кобяк, С. С. Скобкин, Управление качеством гостиничного предприятия [Прочее] Учебник для вузов: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/448273 Режим доступа: по подписке КНИТУ
С.В. Китаевская, О.А. Решетник, Л.З. Габдукаева [и др.], Управление качеством	http://ft.kstu.ru/ft/Gabdukaeva-upravlenie_kachestvom.pdf

[Электронный ресурс] учебное пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2015	Доступ с IP адресов КНИТУ
Л.З. Габдукаева, О.А. Решетник, С.В. Китаевская [и др.], Управление качеством [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2015	70 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебная аудитория К -424 для проведения лекционных и практических занятий оснащена презентационной техникой (Комплект SBM680iv3: интерактивная доска, ноутбук ASUS X542BP и проектор), предусмотрено применение комплекта электронных презентаций:

1. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции
2. Методы управления качеством
3. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции
4. Жизненный цикл продукции
5. Порядок и схемы сертификации услуг общественного питания
6. Отечественный опыт управления качеством продукции
7. Зарубежный опыт управления качеством продукции
8. Виды и организация контроля качества на предприятиях питания
9. Всеобщее управление качеством TQM
10. Обеспечение качества продукции по методу Деминга
11. Системы качества, построенные на основе стандартов ИСО
12. Система качества ХАССП
13. Конкурентоспособность товара
14. Оценка уровня качества продукции
15. Механизм управления качеством продукции
16. Премии в области качества продукции

Помещение для самостоятельной работы К-423 оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины «Основы управления качеством продукции общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция- пресс-конференция);
- разработка проекта (метод проектов);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста,
- системы дистанционного обучения;
- метод кейсов.