

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.05 Управление качеством на предприятиях
индустрии питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д-р техн наук, Профессор, Пушмина И.Н.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» является приобретение студентами знаний, умений и навыков, относящихся к тематике и предмету данного курса и позволяющих развить важные деловые качества и добиться успеха в будущей профессиональной деятельности.

Программой предусматривается рассмотрение вопросов, связанных с современным состоянием общественного питания и перспективами его развития, основными принципами производства качественной кулинарной продукции, применением регламентирующих документов и нормативно-технической документации в общественном питании, изучением методических основ государственной отечественной и международной стандартизации и сертификации.

Прорабатываются вопросы планирования и управления качеством продукции, изучаются статистические методы контроля качества, рассматриваются средства и методы для обеспечения улучшения качества продукции. Большое внимание уделено вопросам управления качеством продукции непосредственно в предприятии общественного питания. Приводится анализ и современные требования к технической документации.

Преподавание дисциплины строится на основе сочетания лекций с проведением практических занятий, применения технических средств обучения, учебной исследовательской работы студентов, самостоятельной работы, индивидуальных занятий со студентами, использования элементов деловой игры и обучающих программ, решения ситуационных задач.

Целью лекционных занятий по данному курсу является ознакомление студентов с теоретическим материалом, охватывающим все темы учебного плана дисциплины.

Целью практических занятий, предусмотренных курсом, является получение студентами целостного представления о качестве продукции, показателях качества; ознакомление с организацией и методами контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания, принципами управления качеством в соответствии с действующими стандартами. Выполнение практических работ поможет в освоении теоретического материала дисциплины, в закреплении и углублении теоретических знаний, отработке практических навыков и умений, в проведении научных исследований.

Самостоятельная работа планируется для студентов с целью углубленного изучения дисциплины и предусматривает дополнительную самостоятельную проработку ряда тем курса и выполнение заданий.

Завершается работа над курсом защитой всех практических работ, отчетом о выполнении самостоятельных заданий, в результате чего каждый студент набирает индивидуальный кумулятивный индекс, позволяющий получить допуск для сдачи зачета по дисциплине.

В соответствии с учебным планом подготовки студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного

питания» бакалаврской программы 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанного дела» дисциплина «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания» изучается на 3 курсе очного отделения в 6 семестре, форма промежуточной аттестации – зачет.

1.2 Задачи изучения дисциплины

С целью формирования и воспитания грамотного компетентного специалиста в области общественного питания, владеющего необходимыми знаниями по стандартизации и методам контроля качества продукции общественного питания и навыками их практического применения, при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- усвоение принципов стандартизации продукции общественного питания и основных методов контроля ее качества, в том числе экспрессных и арбитражных;
- ознакомление с международными стандартами и действующими нормативно-техническими документами, применяемыми в общественном питании;
- формирование навыков анализа продукции общественного питания на полноту вложения сырья и правильного оформления результатов исследования;
- умение планировать и обеспечивать качество готовой продукции.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-3.2: Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	

ПК-5.3: Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции	
в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-6: Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-6.1: Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	
УК-1.4: Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=2830>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС		
1. Введение. Предмет и задачи дисциплины									
	1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	0,5							
2. Качество продукции предприятий общественного питания									
	1. Качество продукции предприятий общественного питания							2	
	2. Качество продукции предприятий общественного питания	0,75							
3. Обзор методов контроля качества продукции общественного питания									
	1. Обзор методов контроля качества продукции общественного питания							10	
	2. Органолептическая оценка качества продукции. Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества продукции общественного питания					1			
4. Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья									

1. Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья							10	
2. Исследование и расчет полноты вложения сырья первых блюд, вторых блюд, гарниров и соусов					1			
3. Исследование и расчет полноты вложения сырья холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков					1			
4. Исследование и расчет полноты вложения сырья продукции заготовочных цехов: мясных и рыбных полуфабрикатов					1			
5. Исследование и расчет полноты вложения сырья продукции заготовочных цехов: овощных, мучных и творожных полуфабрикатов					1			
6. Исследование качества отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства					2			
7. Специальные исследования: определение содержания белка, витаминов; калорийности; качества фритюрных жиров					1			
5. Российская государственная система стандартизации								
1. Российская государственная система стандартизации							12	
6. Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании								
1. Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании							12	
7. Международная система стандартизации								
1. Международная система стандартизации							12	
2. Международная система стандартизации	1							
8. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания								

1. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания							16	
2. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания	0,75							
9. Управление качеством продукции предприятий общественного питания								
1. Управление качеством продукции предприятий общественного питания							18	
2. Управление качеством продукции предприятий общественного питания	1							
Всего	4				8		92	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Пушмина И. Н. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62 .01 «Технология организации ресторанного дела»](Красноярск: СФУ).
2. Пушмина И. Н., Первышина Г. Г., Макарова Л. Г. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65, направления подготовки 260100.62 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
3. Пушмина И. Н., Первышина Г. Г., Макарова Л. Г. Лабораторный контроль качества пищи: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).
4. Попова Е. А., Пушмина И. Н. Обработка результатов эксперимента по исследованию качества пищевых продуктов: учеб. пособие для студентов по специальностям 080401.65, 260501.65 всех форм обучения (Красноярск: КГТЭИ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения, используемого в учебном процессе по представленной дисциплине: Microsoft Office – Excel, Word, PowerPoint.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета: <http://lib.sfu-kras.ru/>.
2. Научная электронная библиотека (НЭБ): <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М): <http://www.znanium.com/>.
4. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»: <http://rucont.ru/>.
5. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки: <http://diss.rsl.ru/>.
6. Официальный сайт компании «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru/online>.
7. Информационно-правовой портал «Гарант»: <http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» используются специализированные лекционные аудитории 2-02 и 2-20, оснащенные экраном и современным мультимедийным оборудованием (ноутбук ASUS L 500 C, проектор MODEL LP 240 In Focus, видеодвойка «Panasonic»), а также специализированные лаборатории (ауд. 2-11 и 2-15), укомплектованные необходимым оборудованием для проведения исследований качества традиционной, оригинальной и стандартизированной кулинарной и кондитерской продукции с использованием современных методов анализа.

Материально-техническое обеспечение лабораторий включает: вытяжные стационарные шкафы (Венгрия), весы аналитические ВЛР-200 2 класс, весы теххимические ВЛКТ 500-М, рефрактометр ИРФ 454 Б2М, микроскоп 5М51-2, микроскоп «Биомед, -1», микроскоп МБУ-ЧА-2, центрифуга ОС-6442, центрифуга ЦЛЛМП -24, лаборатория комплектная ИПП-1 (Венгрия), рефрактометр универсальный УРА-1, шкаф сушильный ШС-80-01 СПу, электрошкаф сушильный лабораторный СНОЛ-3,5, блендер «Дайво» (Англия), печь муфельная ПМ-8, иономер лабораторный ЭВ-74, лабораторные столы (Венгрия), прибор для определения влажности образцов «Элекс-7», магнитная мешалка ММ-5, баня водяная лабораторная с электроподогревом, эл.плиты «Люкс-ЛХ 3551», «Лысьва 203», аквадистиллятор ДЭ-4-2, люминоскоп ЛПК-1, холодильных «Бирюса-14», термостат водяной ТЖ-0-03, электроплиты лабораторные ЭПШ, пенетрометр, аппарат для встряхивания, штатив для пипеток ПЭ-2910, аквадистиллятор эл. аптечный ДЭ-4-02, сахариметр универсальный СУ-4, колориметр фотоэлектрический КФЭ-2 УХЛ 4,2.

Для наилучшего восприятия студентами изучаемого материала при проведении лекций используется наглядная демонстрация посредством мультимедийной техники и раздаточный материал.

При проведении занятий лабораторного типа используются микрокалькуляторы и компьютеры с офисными программами Microsoft Office – Excel, Word, PowerPoint, а также выходом в сеть «Интернет».

В учебном процессе широко применяется действующая отраслевая нормативно-техническая документация, карточки с индивидуальными заданиями и ситуационными задачами, натурные образцы товаров народного потребления и имитационные аналоги продукции подобного рода, сертифицированной в соответствии с международными стандартами ИСО.