

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

2022

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
<b>ПК-3: Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
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	
<b>ПК-5: Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов</b>	

ПК-5.3: Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции	
в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
<b>ПК-6: Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
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	
<b>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>	
УК-1.1: Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	

#### **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		
<b>1. Введение. Предмет и задачи дисциплины</b>									
	1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	0,25							
<b>2. Качество продукции предприятий общественного питания</b>									
	1. Качество продукции предприятий общественного питания							2	
	2. Качество продукции предприятий общественного питания	0,25							
<b>3. Обзор методов контроля качества продукции общественного питания</b>									
	1. Обзор методов контроля качества продукции общественного питания							12	
	2. Органолептическая оценка качества продукции. Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества продукции общественного питания					1			
<b>4. Лабораторное исследование качества продукции предприятий общественного питания и расчеты полноты вложения сырья</b>									

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			
<b>5. Российская государственная система стандартизации</b>								
1. Российская государственная система стандартизации							12	
<b>6. Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании</b>								
1. Виды отечественных стандартов, НТД в общественном питании							12	
<b>7. Международная система стандартизации</b>								
1. Международная система стандартизации							12	
2. Международная система стандартизации	0,5							
<b>8. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания</b>								



1. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания							16	
2. Планирование обеспечения качества продукции предприятий общественного питания	0,5							
<b>9. Управление качеством продукции предприятий общественного питания</b>								
1. Управление качеством продукции предприятий общественного питания							18	
2. Управление качеством продукции предприятий общественного питания	0,5							
Всего	2				8		94	

## **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, пенетромтр, 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.