

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

Б1.Б.04 Управление качеством и безопасностью в
индустрии питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

СЕМЕСТРОВОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» 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 со стандартами ГОСТ Р ИСО и системой ХАССП. 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.

1.2 Задачи изучения дисциплины

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

- овладение новой философией управления качеством;
- усвоение принципов стандартизации продукции общественного питания, основных методов контроля ее качества и профилактики брака;
- ознакомление с международными стандартами и действующими нормативно-техническими документами, применяемыми в общественном питании;
- формирование навыков оценки и управления качеством продукции на основе международных стандартов ИСО и системы ХАССП;
- освоение подходов к разработке и внедрению системы качества на основе международных стандартов ИСО и плана ХАССП;
- умение планировать, обеспечивать и совершенствовать 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
ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	
ОК-3: готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание; самостоятельно или в составе группы вести научный поиск, реализуя специальные средства и методы получения нового знания; составлять локальные нормативно-технические документы: диаграммы хода действия, стандарт предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию общественного питания и тому подобное новейшей информацией в области развития индустрии питания
ОПК-4: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	
ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	
ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	

ПК-4: способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

ПК-5: способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

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=1849>.

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)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	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. Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)									
	1. Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)							6	
	2. Понятия «качество» и «управление качеством» Термины и определения в области качества Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества продукции общественного питания			1					
	3. Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)	1							
2. Стандартизация в системе управления качеством									
	1. Стандартизация в системе управления качеством							10	
	2. Определение системы оценки показателей качества Составление иерархического «дерева свойств» качества продукции			1					

3. Международные стандарты ИСО серии 9000: принципы управления качеством Методика проведения экспертного опроса			1					
4. Стандартизация в системе управления качеством	1							
3. Контроль как механизм управления качеством								
1. Контроль как механизм управления качеством							10	
2. Контрольные листки. Расслоение (стратификация) данных. Графическое представление данных: принципы построения кругового, ленточного, столбчатого, Z-образного графиков, в виде ломаной линии			1					
3. Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы). Диаграмма разброса (рассеяния) Составление и чтение контрольных карт			2					
4. Контроль как механизм управления качеством	1							
4. Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО								
1. Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО							12	
2. Методика проведения SWOT – анализа и бенчмаркинга. Функционально-стоимостной анализ FMEA-анализ; построение «домика качества»			1					
3. Составление политики качества. Описание стадий жизненного цикла продукции с использованием «петли качества» Процессный подход к созданию системы менеджмента качества. Планирование и проектирование процессов			2					

4. Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО	2							
5. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов								
1. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов							12	
2. Сбор данных о продукции в системе ХАССП Построение и проверка производственной блок - схемы технологического процесса (диаграммы потока) Выявление опасных факторов и определение контрольных мер. Метод анализа рисков по качественной диаграмме (построение качественной диаграммы)			1					
3. Определение критических контрольных точек. Построение «дерева принятия решений» по критическим контрольным точкам процесса, сырья			2					
4. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов	1							
Всего	6		12				50	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Пушмина И. Н. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учеб.-метод. пособие для практич. занятий [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»](Красноярск: СФУ).
2. Пушмина И. Н. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»](Красноярск: СФУ).
3. Пушмина И. Н. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.68 "Технология продукции и организация общественного питания]", магистерской программы 260800.68.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"] (Красноярск: СФУ).
4. 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).

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. Официальный сайт компании «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru/online>.
3. Информационно-правовой портал «Гарант»: <http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.
4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М): <http://www.znanium.com/>.

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 в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» 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 в рамках НИРС исследований качества 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 семинарского 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