

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

Б1.О.03 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 общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

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

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Управление качеством и безопасностью в 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 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
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	
ОПК-2.1: Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	потери на всех стадиях технологических процессов производства продукции оценивать потери на всех стадиях технологических процессов производства продукции, разрабатывать методы их снижения навыками анализа потерь на всех стадиях технологических процессов производства продукции
ОПК-2.2: Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей	принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей использовать методы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей навыками применения принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	

ОПК-3.1: Разрабатывает и	элементы систем качества и безопасности на
внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания	предприятии питания разрабатывать системы качества и безопасности на предприятии питания навыками разработки и внедрения систем качества и безопасности на предприятии питания
ОПК-3.2: Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	современные методы исследований в области систем качества и безопасности на предприятии питания применять современные методы исследований в области систем качества и безопасности на предприятии питания навыками обработки и применения современных методов исследований в области систем качества и безопасности на предприятии питания
ОПК-3.3: Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	технологические решения, способствующие повышению качества и безопасности продукции применять технологические решения, способствующие повышению качества и безопасности продукции навыками отбора и использования технологических решений, способствующих повышению качества и безопасности продукции
ПК-5: Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-5.2: Разрабатывать новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов анализировать технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью их применения навыками применения технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	

УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	характеристику проблемной ситуации как системы, выявлять ее составляющие и связи между ними анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	навыками управления и анализа проблемной ситуацию как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-1.2: Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов анализировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов навыками разработки и содержательной аргументации 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=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)							26	
	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			2					
	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			2					

3. Международные стандарты ИСО серии 9000: принципы управления качеством Методика проведения экспертного опроса			2					
4. Стандартизация в системе управления качеством	2							
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			2					
3. Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы). Диаграмма разброса (рассеяния) Составление и чтение контрольных карт			1					
4. Контроль как механизм управления качеством	2							
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							22	
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							14	
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			1					
4. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов	1							
Всего	8		14				82	

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 и безопасностью в 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 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