

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Кафедра технологии и
организации общественного
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Кафедра технологии и
организации общественного
питания**

наименование кафедры

Камоза Т.Л.

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И
БЕЗОПАСНОСТЬЮ В ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

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

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и
специальность организация общественного питания

Направленность магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

(профиль)

Форма обучения очная

Год набора 2020

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

организация общественного питания магистерская программа

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"

очная форма обучения

год набора 2020

Программу
составили

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

ОК-3:готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	
Уровень 1	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
Уровень 1	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	
Уровень 1	принципы и механизм управления качеством продукции, процессов; приоритеты в области управления производственным процессом, принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания, основное содержание МС ИСО серии 9000 и плана системы ХАССП; принципы и алгоритм управления информацией в области производства продукции предприятий питания
Уровень 2	методы планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности, обеспечения и улучшения качества продукции, профилактики брака
Уровень 1	ориентироваться в действующей нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность; идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
Уровень 2	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
ПК-5:способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	
Уровень 1	ориентироваться в действующей нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность; идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
Уровень 1	новейшей информацией в области развития индустрии питания

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП

Преддипломная практика

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=1849>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		2
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	0,72 (26)	0,72 (26)
занятия лекционного типа	0,44 (16)	0,44 (16)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,28 (10)	0,28 (10)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1,28 (46)	1,28 (46)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)	1	1	0	6	
2	Стандартизация в системе управления качеством	1	2	0	6	
3	Контроль как механизм управления качеством	4	2	0	12	
4	Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО	6	2	0	12	
5	ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов	4	3	0	10	
Всего		16	10	0	46	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)	1	0	0
2	2	Стандартизация в системе управления качеством	1	0	0
3	3	Контроль как механизм управления качеством	4	0	0
4	4	Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО	6	0	0
5	5	ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов	4	0	0
Всего			16	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	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	1	0

2	2	Определение системы оценки показателей качества Составление иерархического «дерева свойств» качества продукции	1	1	0
3	2	Международные стандарты ИСО серии 9000: принципы управления качеством Методика проведения экспертного опроса	1	1	0
4	3	Контрольные листки. Расслоение (стратификация) данных. Графическое представление данных: принципы построения кругового, ленточного, столбчатого, Z-образного графиков, в виде ломаной линии	1	1	0
5	3	Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы). Диаграмма разброса (рассеяния) Составление и чтение контрольных карт	1	1	0
6	4	Методика проведения SWOT – анализа и бенчмаркинга. Функционально-стоимостной анализ FMEA-анализ; построение «домика качества»	1	1	0
7	4	Составление политики качества. Описание стадий жизненного цикла продукции с использованием «петли качества» Процессный подход к созданию системы менеджмента качества. Планирование и проектирование процессов	1	1	0

8	5	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	1	0
9	5	Определение критических контрольных точек. Построение «дерева принятия решений» по критическим контрольным точкам процесса, сырья	2	2	0
Всего			10	10	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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: КИТЭИ, 2010

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	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, 2013
Л1.2	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, 2013
Л1.3	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, 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	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: КИТЭИ, 2010

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» базируется как на традиционном изложении теоретических и практических основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция - информация с элементами визуализации (на основе применения информационных

технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц - опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендованным программой;

- практических занятий, которые реализуются в форме: практическая работа, анализ конкретных ситуаций, имитационное упражнение, при этом активно применяются информационные технологии управления учебным процессом. На практических занятиях по дисциплине «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» студенты приобретают общекультурные, профессиональные, производственно-технологические компетенции и компетенции в области научно-исследовательской деятельности, маркетинга. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них, приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к осуществлению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий проводится текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение, текущие и тематические тесты, мини-тестирование, в том числе с использованием электронного банка тестовых заданий.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается подготовка и участие в ежегодных поточных научных студенческих конференциях по проблемам качества продовольственных товаров и продукции общественного питания.

Для осуществления взаимосвязи аудиторных и внеаудиторных видов работы, самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента. Основные виды СРС, формы контроля, ориентировочные сроки выполнения представлены в

таблице:

Для контроля над уровнем усвоения студентами учебного материала по дисциплине «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП», формирования общекультурных и профессиональных компетенций, программой изучения данного курса, в соответствии с учебным планом подготовки студентов указанного направления, предусматривается форма промежуточной аттестации – зачет. Для подготовки к сдаче и приему зачета предлагается использовать перечень вопросов, скомпонованных по каждому разделу изучаемой дисциплины, и представленных в приложении к рабочей программе «Фонд оценочных средств для изучения учебной дисциплины».

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Научная библиотека Сибирского федерального университета: http://lib.sfu-kras.ru/ .
9.2.2	2. Официальный сайт компании «Консультант Плюс»: http://www.consultant.ru/online .
9.2.3	3. Информационно-правовой портал «Гарант»: http://www.garant.ru/hotlaw/federal .
9.2.4	4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М): http://www.znanium.com/ .

10 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 ЦЛМП -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, пенетrometer, 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