

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.6.2 «Управление качеством предприятий общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «»	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; источники и пути загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и меры их устранения; перечень показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	методы и методики проведения теоретических и экспериментальных исследований; моделирование и прогнозирование проблем в индустрии питания и гостеприимства и пути их решения; методiku и этапы исследовательской деятельности	выбирать методы исследования, описать результаты исследования и провести анализ; применять нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и HACCP	методикой планирования эксперимента; понятийным аппаратом в определенных областях исследований, имеющих отношение к сфере общественного питания; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и др.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики),	Метрология, стандартизация и сертификация,
------------------------	--

предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов, Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	8	0	168	18

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 9

Лекционные занятия (4ч.)

1. Цель и задачи дисциплины «Управление качеством предприятий общественного питания», график учебного процесса.

Тема 1. Качество продукции общественного питания. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.

Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Понятие фактора качества.

Тема 2. Методы управления качеством.

Оценка уровня качества продукции {лекция с разбором конкретных

ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13]

2. Тема 3. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.

Тема 4. Методы оценки качества продукции.

Методы определения показателей качества продукции. Тема 4. Органолептическая оценка качества продукции.

Классификация органолептических показателей качества.

Методы органолептического анализа {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,4,6,7,8,9,10,11,12,13]

Лабораторные работы (8ч.)

1. Инструктаж по технике безопасности при проведении лабораторных работ.

Сравнение органолептических показателей

свежеприготовленных бульонов {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,6,11]

2. Изменение цвета продуктов растительного происхождения при кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6,11]

Самостоятельная работа (168ч.)

1. Изучение материала лекций № 1-2(4ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13]

2. Подготовка к защите лабораторных работ № 1-2(8ч.)[1,3,4,6]

3. Выполнение контрольной работы(12ч.)[2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13]

4. Тема 1. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения.

Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.

Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

Ведение бракеражного журнала(35ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13]

5. Тема 2. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9,12]

6. Тема 3. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях.

Организация контроля качества на предприятиях общественного питания(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9,13]

7. Тема 4. Механизм управления качеством продукции.

Круговой цикл управления. Жизненный цикл управления.

Этапы формирования качества продукции («Петля качества»)(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]

8. Тема 5. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.

Международные стандарты ИСО 9000(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]

9. Тема 6. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.

Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP(20ч.)[3,4,5,6,7,8,9]

10. Подготовка к экзамену (лекции № 1-2, темы № 1-6 (СРС)(9ч.)[3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Управление качеством предприятий общественного питания» для студентов заочной формы обучения направления 19.03.04 "Технология продукции и организация продукции общественного питания" / М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 15 с. - Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-luprk.pdf>

2. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Управление качеством предприятий общественного питания» для студентов заочной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / М.А. Вайтанис; Алт.гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015. - 34 с. – Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vajtanis-kruprk.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 244 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108448>. — Загл. с экрана.

4. Гуринович, Г.В. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Гуринович. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 123 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102689>. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная литература

5. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 335 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495785>

6. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 212 с. : ил. - Библиогр.: с. 199 - 201 - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495759>

7. Астафеев, В.Д. Управление качеством на основе использования международных стандартов ИСО серии 9000 и отечественных стандартов – ГОСТов / В.Д. Астафеев. - Москва : Лаборатория книги, 2012. - 109 с. [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142539>

8. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 272 с. : табл., схем. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). - [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57391>

9. Михеева, Е.Н. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 531 с. : ил. - Библиогр.: с. 481-487 -[Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

10. Закон Российской Федерации № 2-ФЗ от 17.12.1999 «О защите прав потребителей» с изменениями от 25.11.2006 г. – 1 экз. печ., электронный ресурс. – Доступ из СПС «Гарант».

11. Федеральный Закон № 29—ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 30 декабря 2006 г. – электронный ресурс. – Доступ из СПС «Гарант»

12. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г с изменениями от 30.12.2006 г. – 1 экз. печ., электронный ресурс. – Доступ из СПС «Гарант»

13. Федеральный закон № 84-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании». – 1 экз. печ., электронный ресурс. – Доступ из СПС «Гарант»

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».