

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.О.6 «Управление качеством продукции»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.04.04**

Технология продукции и организация общественного питания

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

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	Л.Е. Мелёшкина

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1	Анализирует риски при разработке новых технологических решений
		ОПК-3.2	Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Микробиология и эпидемиология в области питания, Научные основы организации на предприятиях общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, Перспективные направления технологии продукции общественного питания

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: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	16	16	60	57

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

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (16ч.)

- 1. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. Риски при разработке новых технологических решений {дискуссия} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Сущность категории качества.
 2. Необходимость и значение повышения качества продукции предприятий пищевых отраслей.
 3. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества.
- 2. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. {беседа} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Всеобщий менеджмент качества – TQM.
 2. Опыт формирования систем управления качеством разных странах. Мировой и отечественный опыт управления качеством.
- 3. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Основоположники современных подходов к управлению качеством.
- 4. Современное Российское Законодательство в области качества. {беседа} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. нормативная законодательная база в области управления качеством
- 5. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях. {беседа} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Показатели качества. Номенклатура и применяемость.
 2. Методы оценки уровня качества.
 3. Квалиметрия.
- 6. Инструменты и методы управления качеством. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания {беседа} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Контроль в системе управления качеством.
 2. Выборочный контроль.
 3. Статистический приемочный контроль.
- 7. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества. {беседа} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Основы разработки систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности.
 2. Документация систем менеджмента качества.
- 8. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества. {беседа} (2ч.) [3,4,5,6]**
 1. Сертификация систем менеджмента качества.
 2. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP.

Практические занятия (16ч.)

- 1. Определение частоты предпочтений и весомость показателей. Определение степени согласованности мнения экспертов. {ролевая игра}**

(2ч.)[2,3,4,5,6] Получение навыков по определению частоты предпочтений, весомости и степени согласованности мнений экспертов.

2. Причинно-следственные диаграммы Исикавы {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] Получение навыков по построению причинно-следственных диаграмм Исикавы.

3. Социологический метод проведения экспертизы. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] изучение социологического метода проведения экспертизы.

4. Использование диаграммы Парето. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] Получение навыков по построению диаграммы Парето.

5. коллоквиум {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5,6] коллоквиум по темам лекции 1-4 (модуль 1)

6. Построение контрольных карт Шухарта для контроля повторяемости и промежуточной прецизионности. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по построению карт Шухарта

7. Статистический приемочный контроль. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по проведению статистического приемочного контроля

8. Построение диаграмм рассеивания {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по построению диаграмм рассеивания

Лабораторные работы (16ч.)

1. Определение сенсорных способностей дегустаторов {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] получение навыков по определению сенсорных способностей дегустаторов

2. Контроль качества первых блюд {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Оценка качества первых блюд и сравнение с нормативной документацией.

3. Контроль качества вторых блюд (мясные и рыбные блюда) {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Оценка качества вторых блюд и сравнение с нормативной документацией.

4. Контроль качества мучных кулинарных блюд. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Оценка качества мучных кулинарных блюд и сравнение с нормативной документацией.

Самостоятельная работа (60ч.)

1. изучение материалов лекций № 1-8 {ролевая игра} (8ч.)[3,4,5,6]

2. подготовка к коллоквиуму {ролевая игра} (14ч.)[3,4,5,6] Подготовка к коллоквиуму по темам лекции 1-4 (модуль 1)

3. Подготовка к защите лабораторных работ № 1-8. {ролевая игра} (8ч.)[1,3,4,5,6] подготовка к защите лабораторных работ по контрольным вопросам приведенным в методических указаниях

4. Выполнение расчетов по практическим занятиям

№ 1-7 {ролевая игра} (8ч.)[2,3,4,5,6] выполнение расчетов по практическим занятиям согласно заданию по вариантам

5. подготовка к экзамену {ролевая игра} (22ч.)[1,2,3,4,5,6] подготовка к экзамену по материалам лекций № 5-8 (модуль № 2)

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 продукции" для магистров направления "Технология продукции и организация общественного питания" /М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. - 79 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_UprKachProd_lr_mu.pdf

2. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине "Управление качеством продукции" для магистров направления "Технология продукции и организация общественного питания" /М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. - 27 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_UprKachProd_pr_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

6.2. Дополнительная литература

4. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 336 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93306>

5. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110907>

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

6. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме

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 ИЛИАС.

№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
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

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».