

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 12.11.2024 09:48:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3  
к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.11 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Направленность (профиль) программы  
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

Год начала подготовки 2022

Краснодар – 2021 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания  
(ученая степень, ученое звание, должность)

Е.Н. Губа

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол №1 от 30.08.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	4
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>19</b>
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	19
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	19
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ.....	20
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ.....	20
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	20
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.....	21
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>22</b>
<b>V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>22</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ .....</b>	<b>23</b>
<b>АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>41</b>

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» является формирование знаний умений и навыков в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в области осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства; понимание качества, как фактора успеха предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.

Задачи учебной дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания»:

- получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки;
- получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях индустрии питания с учетом технических, финансовых и человеческих факторов;
- рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития предприятия индустрии питания;
- изучение требований нормативно-правовых документов, регламентирующих процессы создания и функционирования систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания и овладение навыками их применения;
- формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий в сфере управления качеством на предприятиях индустрии питания;
- освоение технологий разработки и внедрения СМК на предприятиях индустрии питания и мероприятий по реализации процесса управления качеством;
- изучение требований, порядка разработки и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);
- формирование навыков осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение умениями проведения анализа качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков осуществления контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.11 «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

## Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	<b>2 ЗЕТ</b>	
Объем дисциплины в акад. часах	<b>72</b>	
Промежуточная аттестация: форма	Зачет	Зачет
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	<b>30</b>	<b>16</b>
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	28	14
• лекции	12	6
• практические занятия	16	8
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>42</b>	<b>56</b>
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	42	54
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	-	-

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых про-	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного	ПК-2.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-2.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля
		ПК-2.1. 3-2. <b>Знает</b> методы осуществления

дуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК-2.2. З-2. <b>Знает</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.2. У-2. <b>Умеет</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	ПК-2.3. З-2. <b>Знает</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-2.3. У-2. <b>Умеет</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катг	Всего					
Семестр 5												
1.	<p><b>Тема 1. Основные понятия, принципы и функции управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК)</b></p> <p>Качество как научная категория и объект управления: качество, показатель качества, уровень качества, дефект.</p> <p>Управление качеством продукции: понятие цели и задачи. Объекты и субъекты управления качеством продукции. Основные термины и определения в области управлению качеством продукции и систем менеджмента качества.</p> <p>Квалиметрия как наука, её роль, методы и области практического применения. Методы определения показателей качества. Методы определения уровня качества продукции. Требования к качеству продукции. Градации товаров и услуг по качеству.</p> <p>Становление и эволюция систем качества в России и за рубежом. Модели для обеспечения качества продукции. Элементы систем качества. Петля качества.</p> <p>Принципы УКП. Функции УКП.</p> <p>Принципы СМК: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; посто-</p>	2	4	-	-	7/-	13	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2	О.	Т., Д.и	Р.,Д.

	янное улучшение; принятие решений основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками сырья для производства продукции общественного питания.											
2.	<p><b>Тема 2. Методы менеджмента качества</b></p> <p>Статистические методы обеспечения качества: семь основных инструментов контроля качества (диаграмма Парето, схема Исикавы, контрольные карты и т. д.); статистический выборочный контроль качества продукции. Функция развертывания качества (QFD). Концепция «Дома качества». Метод анализа видов и последствий потенциальных дефектов. Метод снижения дефектности (six sigma). Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM).</p> <p>Сферы приложения методов управления качеством.</p> <p>Методы контроля качества продукции предприятий общественного питания. Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля качества продукции. Измерительные методы контроля качества: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля качества.</p>	2	4	-	-	7/-	13	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2	О.	Т., К.	Р.,Д.
3.	<p><b>Тема 3. Правовая и нормативная база управления качеством на предприятиях индустрии питания. Международные стандарты серии ИСО 9000.</b></p> <p>Средства УКП – нормативные документы. Стан-</p>	2	2	-	-	7/-	11	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1.	О.	К/р	Р.,Д.



	<p>дарты ИСО 9000, как нормативная база СМК: назначение, объекты, структура, применение, содержание, практическое значение ГОСТ Р ISO 9000-2015, ГОСТ Р ISO 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2010. Требования к документам СМК согласно ГОСТ ISO 9001-2015.</p> <p>Сущность технического регулирования в области предприятий общественного питания. Технический регламент как носитель обязательных требований. Классификация обязательных требований.</p> <p>Технологические документы (технологические карты на продукцию общественного питания, технико-технологические карты на продукцию общественного питания (ТТК); технологические инструкции по производству (или доставке) продукции общественного питания (ТИ), карты метрологического обеспечения производства – содержание, особенности составления и использования.</p> <p>Ответственность за нарушение обязательных требований в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании», законом РФ «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ, Уголовным кодексом РФ, Кодексом РФ «Об административных правонарушениях».</p>								У-1 ПК-2.1.3-2 ПК-2.1. У-2			
4.	<p><b>Тема 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания.</b></p> <p>Общее руководство качеством продукции, разработка и внедрение систем качества в организациях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, рабочие процедуры, документация. Модель СМК.</p> <p>Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия. Сертификация систем качества.</p> <p>Экономические категории качества. Затраты на качество: классификация; необходимость документированного учета. Метод определения и оптимизации затрат на качество. Метод Парето – ABC; метод</p>	2	2	-	-	7/-	11	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1.3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1.3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2.3-2	О.	К/р .,К.	Р.,Д.

	Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА). Оценка эффективности процесса управления. Оценка экономической эффективности внедрения СМК на предприятии.								ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2			
5.	<p><b>Тема 5. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла продукции.</b></p> <p>Управление качеством на этапах проектирования и планирования продукции. Управление качеством на производственной стадии. Управление качеством на стадиях обращения – транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах, реализации, эксплуатации. Роль устройств для мониторинга и измерений в УКП и СМК.</p> <p>Отечественный и зарубежный опыт управления качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM).</p> <p>Понятие об отраслевых системах менеджмента качества: в автомобильной, пищевой промышленности. Систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП)</p> <p>Система менеджмента окружающей среды – ИСО 14000. Тенденции интегрирования систем менеджмента.</p>	2	2	-	-	7/-	11	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2	О.	К/р	Р.,Д.
6.	<p><b>Тема 6. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.</b></p> <p>Понятие системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции,</p>	2	2	-	-	7/-	11	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1	О.	К/р	Р.,Д.

<p>позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания вплоть до стадии конечного употребления пищевой продукции в пищу: интерактивный обмен информацией, системный менеджмент, программы предварительных обязательных мероприятий, принципы ХАССП (англ. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point- Анализ рисков и критические контрольные точки).</p> <p>Нормативная база для создания и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции – ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Рассмотрение стандарта ISO 22000-2007 как стандарта в котором гармонизированы требования международного стандарта систем менеджмента качества ISO 9001:2011, объединены принципы, на которых основана система анализа опасностей и установления критических контрольных точек ХАССП, и мероприятия по применению этой системы, разработанные комиссией «Кодекс Алиментариус».</p> <p>Основные термины и определения в области менеджмента безопасности пищевой продукции: безопасность пищевой продукции, цепь создания пищевой продукции; опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции; программа обязательных предварительных мероприятий, критическая контрольная точка.</p> <p>Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Создание и внедрение ХАССП на предприятиях общественного питания. Этапы</p>								ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	внедрения ХАССП. Методы ХАССП. Диаграмма анализа рисков и опасностей. Сертификация Систем менеджмента безопасности пищевой продукции в России. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания. Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания (Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»). Ответственность за отсутствие сертификата на систему менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания.											
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	-	-	<b>42/2</b>	<b>72</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

### Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очно-заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы					Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Катгэк, Катт						Всего
Семестр 5												
1.	Тема 1. Основные понятия, принципы и функции управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК)	1	2	-	-	11/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1	О.	Т., Д.и .	Р.,Д.

	<p>Качество как научная категория и объект управления: качество, показатель качества, уровень качества, дефект.</p> <p>Управление качеством продукции: понятие цели и задачи. Объекты и субъекты управления качеством продукции. Основные термины и определения в области управления качеством продукции и систем менеджмента качества.</p> <p>Квалиметрия как наука, её роль, методы и области практического применения. Методы определения показателей качества. Методы определения уровня качества продукции. Требования к качеству продукции. Градации товаров и услуг по качеству.</p> <p>Становление и эволюция систем качества в России и за рубежом. Модели для обеспечения качества продукции. Элементы систем качества. Петля качества.</p> <p>Принципы УКП. Функции УКП.</p> <p>Принципы СМК: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками сырья для производства продукции общественного питания.</p>								ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2			
2.	<p><b>Тема 2. Методы менеджмента качества</b></p> <p>Статистические методы обеспечения качества: семь основных инструментов контроля качества (диаграмма Парето, схема Исикавы, контрольные карты и т. д.); статистический выборочный контроль качества продукции. Функция развертывания качества (QFD). Концепция «Дома качества». Метод анализа видов и последствий потенциальных дефектов. Метод снижения дефектности (six sigma). Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM). Сферы приложения методов управления качеством.</p> <p>Методы контроля качества продукции предприятий общественного питания. Классификация методов контроля, признаки классификации. Органолеп-</p>	1	2	-	-	11/-	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2.	О.	Т., К.	Р.,Д.

	<p>тические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля качества продукции. Измерительные методы контроля качества: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов. Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения в предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля качества.</p>								3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2			
3.	<p><b>Тема 3. Правовая и нормативная база управления качеством на предприятиях индустрии питания. Международные стандарты серии ИСО 9000.</b></p> <p>Средства УКП – нормативные документы. Стандарты ИСО 9000, как нормативная база СМК: назначение, объекты, структура, применение, содержание, практическое значение ГОСТ Р ISO 9000-2015, ГОСТ Р ISO 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2010. Требования к документам СМК согласно ГОСТ ISO 9001-2015.</p> <p>Сущность технического регулирования в области предприятий общественного питания. Технический регламент как носитель обязательных требований. Классификация обязательных требований.</p> <p>Технологические документы (технологические карты на продукцию общественного питания, технико-технологические карты на продукцию общественного питания (ТТК); технологические инструкции по производству (или доставке) продукции общественного питания (ТИ), карты метрологического обеспечения производства – содержание, особенности составления и использования.</p> <p>Ответственность за нарушение обязательных требо-</p>	1	1	-	-	12/-	14	ПК-2.1	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2	О.	К/р	Р.,Д.

	ваний в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании», законом РФ «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ, Уголовным кодексом РФ, Кодексом РФ «Об административных правонарушениях».											
4.	<p><b>Тема 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания.</b></p> <p>Общее руководство качеством продукции, разработка и внедрение систем качества в организациях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, рабочие процедуры, документация. Модель СМК.</p> <p>Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия. Сертификация систем качества.</p> <p>Экономические категории качества. Затраты на качество: классификация; необходимость документированного учета. Метод определения и оптимизации затрат на качество. Метод Парето – ABC; метод Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА). Оценка эффективности процесса управления. Оценка экономической эффективности внедрения СМК на предприятии.</p>	1	1	-	-	12/-	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2	О.	К/р .,К.	Р.,Д.
5.	<p><b>Тема 5. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла продукции.</b></p> <p>Управление качеством на этапах проектирования и планирования продукции. Управление качеством на производственной стадии. Управление качеством на стадиях обращения – транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах, реализации, эксплуатации. Роль устройств для мониторинга и измерений в УКП и СМК.</p> <p>Отечественный и зарубежный опыт управления</p>	1	1	-	-	12/-	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-	О.	К/р .	Р.,Д.

	<p>качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM).</p> <p>Понятие об отраслевых системах менеджмента качества: в автомобильной, пищевой промышленности. Систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП)</p> <p>Система менеджмента окружающей среды – ИСО 14000. Тенденции интегрирования систем менеджмента.</p>								2.1. У-2 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2			
6.	<p><b>Тема 6. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.</b></p> <p>Понятие системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции, позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания вплоть до стадии конечного употребления пищевой продукции в пищу: интерактивный обмен информацией, системный менеджмент, программы предварительных обязательных мероприятий, принципы ХАССП (англ. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point- Анализ рисков и критические контрольные точки).</p> <p>Нормативная база для создания и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции – ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Рассмотрение стандарта ISO 22000-2007 как стандарта в котором гармонизированы требо-</p>	1	1	-	-	12/-	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	ПК-2.1. 3-1 ПК-2.1. У-1 ПК-2.1. 3-2 ПК-2.1. У-2 ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-2 ПК-2.3. 3-2 ПК-2.3. У-2	О.	К/р	Р.,Д.



	<p>вания международного стандарта систем менеджмента качества ISO 9001:2011, объединены принципы, на которых основана система анализа опасностей и установления критических контрольных точек ХАССП, и мероприятия по применению этой системы, разработанные комиссией «Кодекс Алиментариус».</p> <p>Основные термины и определения в области менеджмента безопасности пищевой продукции: безопасность пищевой продукции, цепь создания пищевой продукции; опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции; программа обязательных предварительных мероприятий, критическая контрольная точка.</p> <p>Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Создание и внедрение ХАССП на предприятиях общественного питания. Этапы внедрения ХАССП. Методы ХАССП. Диаграмма анализа рисков и опасностей.</p> <p>Сертификация Систем менеджмента безопасности пищевой продукции в России. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания. Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания (Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»). Ответственность за отсутствие сертификата на систему менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания.</p>												
	<i>Контактная работа по промежуточной аттеста-</i>	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-	-

	<i>ции (Катт)</i>												
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>56/2</b>	<b>72</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

**Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:**

*Опрос на практическом занятии (О.)*

**Формы текущего контроля:**

*Тест (Т.)*

*Контрольные работы (К/р)*

*Кейс (К.)*

*Деловая игра (Д.и.)*

**Формы заданий для творческого рейтинга:**

*Реферат (Р.)*

*Доклад (Д.)*

### III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

##### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Аристов О.В. Управление качеством: Учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. (Высшее образование: Бакалавриат) М.: НИЦ Инфра-М. - 2020. - 224 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=353518>
2. Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции: Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 336 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358503>
3. Коноплев, С. П. Управление качеством : учебное пособие / С. П. Коноплев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003562-8. - <https://znanium.ru/read?id=400290>

##### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Магер В.Е. Управление качеством: учебное пособие / В.Е. Магер. (Высшее образование). М.: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=346759>

##### НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. (ред. от 18.07.2019) <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=329331-6&req=doc&rnd=gvUj5w&base=LAW&n=454123#z9m3doTKkU9Mk8A21>
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ . с изм. и доп. (ред. от 28.11.2018) <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=325307-0&req=doc&rnd=LYBR0g&base=LAW&n=388109#Av5BdoTY713rvxJs1>
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 N 29-ФЗ с изм. и доп. (ред. от 01.03.2020) <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=346776-0&req=doc&rnd=LYBR0g&base=LAW&n=390279#yu2BdoTATYaV7z201>
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. с изм. и доп. (ред. от 26.07.2019) <https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?from=330127-0&req=doc&rnd=LYBR0g&base=LAW&n=452886#uEzAdoTcFKjEjjGo1>
5. ГОСТ ISO 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. <http://docs.cntd.ru/document/1200124393>
6. ГОСТ ISO 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200124394>
7. ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-9004-2010>
8. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем экологического менеджмента. <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-19011-2012>
9. ГОСТ Р 55568-2013 Оценка соответствия. Порядок сертификации систем менеджмента качества и систем экологического менеджмента. <http://docs.cntd.ru/document/1200103730>

10. ГОСТ 15467 - 79 Управление качеством продукции. Термины и определения (с изменениями). <http://docs.cntd.ru/document/1200001719>

11. ГОСТ 16504 – 81 Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения (с изменениями). <http://docs.cntd.ru/document/gost-16504-81>

12. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

13. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. <http://docs2.kodeks.ru/document/1200166674>

14. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента. <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-iso-19011-2012>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <https://www.garant.ru/products/ipo/>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
8. Indigo
9. Moodle

## **ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ**

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>
5. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>

## **ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>

2. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rosпотребнадзор.ru/>
3. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
4. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ. <http://www.1gost.ru/>
5. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/)
6. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» <https://www.asau.ru/ru/vysshee-obrazovanie/rabochie-programmy?task=getfile&fileid=20335>
7. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>
8. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru)
9. Международная конфедерация обществ потребителей [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru)
10. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров <http://www.znaytovar.ru/>
11. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус». <https://fsvps.gov.ru/fsvps-docs/ru/importExport/tsouz/docs/kodeksAlimFish.pdf>
12. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

## **ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
  - Microsoft Word
  - Microsoft Excel
  - Microsoft Power Point
  - Microsoft Access
3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия):

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами

обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

#### **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием инновационных технологий обучения по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания»
- Методическое пособие по организации самостоятельной работы по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания»

#### **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/зачет/зачет с оценкой)	40
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по

учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

## **VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

### ***Тематика курсовых работ:***

Согласно учебному плану, по дисциплине « Управление качеством на предприятиях индустрии питания» курсовая работа не предусмотрена.

### ***Перечень вопросов к зачету:***

1. Управление качеством продукции: понятие, цели и задачи.
2. Объекты и субъекты управления качеством продукции. Основные термины и определения в области качества.
3. Петля качества.
4. Требования к качеству: понятие и классификация.
5. Показатели качества: понятие классификация.
6. Квалиметрия как наука и ее роль в управлении качеством.
7. Градация товаров по качеству. Проблема унификации градаций продукции по качеству. Критерии для отнесения продукции (услуг) к категориям качества.
8. Градация услуг по качеству. в соответствии с нормативными документами.
9. Объективные методы определения показателей качества: классификация и характеристика.
10. Измерительные методы определения показателей качества: классификация и характеристика.
11. Принципы управления качеством.
12. Функции управления качеством.
13. Характеристика цикла Деминга.
14. Понятие и общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Терминология в области систем менеджмента качества согласно ГОСТ Р ИСО 9000-2015: менеджмент качества, управление качеством, обеспечение качества, валидация, верификация, аудит, система измерения и др.
15. Элементы системы менеджмента качества.
16. Характеристика принципов СМК. в соответствии с международными стандартами серии ИСО 9000: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений, основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками.
17. Становление и эволюция систем менеджмента качества в России и за рубежом.
18. Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика и алгоритм построения Диаграммы Паретто. Применение диаграммы Парето при анализе потерь от брака.
19. Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика и алгоритм построения причинно-следственной диаграммы (схе-

- мы Иссикавы). Применение схемы Иссикавы при определении причин товарных потерь, при анализе влияния режимов хранения на качество товара.
20. Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика и алгоритм построения контрольных карт, их роль в статистическом регулировании параметров технологического процесса.
  21. Статистические методы контроля качеством продукции (семь инструментов контроля качества). Характеристика диаграммы разброса, гистограммы, метода расслоения, графиков.
  22. Статистический выборочный контроль качества продукции: понятие, основные термины и определения (дефект, несоответствие, приемлемый уровень качества, план выборочного контроля).
  23. Статистический выборочный контроль качества продукции: понятие, основные термины и определения (схема выборочного контроля, система выборочного контроля, контроль качества по альтернативному признаку, партия продукции, выборка (проба), предельное качество).
  24. Правила формирования и представления партий товара для контроля качества. Суть репрезентативного и расслоенного отбора выборок.
  25. Правила приемки партий товара и управление непринятными партиями и несоответствующими единицами. Приемочное, браковочное число, уровень дефектности.
  26. Правила двухступенчатого или многоступенчатого отбора выборок. Правила переключения с одного вида контроля на другой.
  27. Характеристика способов предоставления продукции на контроль при использовании методов случайного отбора выборок штучной продукции («ряд», «россыпь», «в упаковке», «поток»).
  28. Методы отбора единиц продукции в выборку (отбор с применением случайных чисел, отбор «вслепую» (метод наибольшей объективности), систематический отбор).
  29. Правила обеспечения представительности партий.
  30. Характеристика функции развертывания качества и ее реализация в модели «Дом качества».
  31. Нормативные документы, регламентирующие качество продукции и услуг.
  32. Стандарты ИСО 9000 как нормативная база СМК. Назначение, область применения структура и содержание стандартов ГОСТ Р ИСО 9000-2015, ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
  33. Стандарты ИСО 9000 как нормативная база СМК. Назначение, область применения структура и содержание стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015.
  34. Стандарты ИСО 9000 как нормативная база СМК. Назначение, область применения структура и содержание стандартов ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
  35. Требования к СМК согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015.
  36. Ответственность руководства как блок в модели СМК, согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015.
  37. Связь и совместимость стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010,
  38. Различие между задачами ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
  39. Основные подходы к проведению постоянного улучшения и перечень операций, составляющих процесс постоянного улучшения, согласно ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
  40. Разработка и внедрение систем менеджмента качества в организациях. Стадии и этапы создания СМК.
  41. Организационная структура СМК.
  42. Рабочие процедуры СМК.
  43. Документальная основа СМК: необходимость документирования, классификация документов.
  44. Требования к документированию, управление документацией СМК.
  45. Характеристика внутренних документов СМК.
  46. Управление качеством на этапах планирования продукции.



47. Управление качеством на этапах проектирования продукции.
48. Управление качеством на производственной стадии с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций моды, новых технологий производства.
49. Управление качеством на стадиях обращения – транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах, хранении, реализации, эксплуатации.
50. Способы получения, хранения и обработки информации в области управления качеством на стадии обращения, форматы предоставления информации в системах менеджмента качества торгового предприятия на стадии обращения (товаросопроводительные документы, документация по учету торговых операций, документы по инвентаризации товарно-материальных ценностей).
51. Применения принципа СМК «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» в повышении эффективности торгово-закупочной деятельности.
52. Проверка (аудит) систем менеджмента качества.
53. Анализ и самооценка систем менеджмента качества. Отличие методов самооценки и внутреннего аудита.
54. Сертификация систем менеджмента качества.
55. Инспекционный контроль сертифицированных систем менеджмента качества.
56. Компетентность и оценка аудиторов СМК по ГОСТ Р ИСО 19011-2012.
57. Зарубежный опыт управления качеством продукции и системный менеджмент качества. Концепция и идеология Всеобщего управления качеством (TQM). Отечественный опыт управления качеством продукции. Премия Правительства РФ по качеству: модель, критерии использование модели для самооценки организации.
58. Экономические категории качества.
59. Затраты на качество: понятия и классификация, необходимость документального учета.
60. Методы определения и оптимизации затрат на качество: Метод Парето – ABC; метод Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА).
61. Методы определения и оптимизации затрат на качество: Метод Парето – ABC.
62. Методы определения и оптимизации затрат на качество: метод функционально-стоимостного анализа (ФСА).
63. Методы определения и оптимизации затрат на качество: метод Тагути.
64. Оценка эффективности процесса управления.
65. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции: понятие, ключевые элементы.
66. Применение принципов ХАССП в производстве пищевой продукции.
67. Основные термины и определения в области менеджмента безопасности пищевой продукции.
68. Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
69. Создание и внедрение ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.
70. Сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции в России.
71. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.
72. Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции.

### **Практические задания к зачету**

Номер задания	Перечень практических заданий к зачету
---------------	--

1.	Гражданин Иванов А.Н. пришел в ресторан «Астория» и заказал стейк из говядины, уточнив, что хочет прожарку с кровью. В ресторане ему заявили, что не используют данную прожарку. Посетитель ресторана настаивает на выполнении его указаний по выполнению услуги. Как в данной ситуации должно повести себя руководство ресторана. Будет ли предприятие нести ответственность в случае отравления посетителя, если в данном случае оно выполняло указания потребителя?
2.	В ресторане гражданину Пертову К.С. предложили блюдо, не входящее в перечень продаваемых блюд. После выполнения заказа гражданин Петров К.С. захотел проверить массу предлагаемой ему продукции общественного питания. Ему отказали, обосновав тем, что не имеют в ресторане весоизмерительных приборов. Какие нарушения требований законодательства можно назвать в данном случае?
3.	В ресторане быстрого питания в результате контроля качества готовой продукции было обнаружено, что вкус и запах котлет для гамбургеров не соответствует установленным требованиям нормативных документов, имеется подозрение на наличие микробиологической порчи. Какие действия должен предпринять управляющий рестораном в соответствии с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ?
4.	В ресторане быстрого питания производится и реализуется картофель-фри. Жарка картофеля производится на неспециализированном оборудовании (электросковородах с непосредственным обогревом). При контроле качества подсолнечного масла, используемого для жарки картофеля через 14 часов после начала его использования показала, что цвет масла светло-коричневый, вкус горький с ярко-выраженным посторонним привкусом, имеет выраженный запах продуктов распада жиров. Возможно ли дальнейшее использование подсолнечного масла. Назовите нарушения порядка использования фритюрного жира.
5.	В ресторан поступила в ящиках партия черного байхового листового чая, фасованного в металлические коробки по 500г. (масса партии-100кг по 20кг в каждом ящике). При анализе средней пробы было обнаружено, что чай имел достаточно нежный аромат; с терпкостью вкус; настой яркий, прозрачный, “средний”; цвет разваренного листа недостаточно однородный, коричневый; внешний вид недостаточно ровный, скрученный; содержание мелочи-60г. Рассчитайте массу средней пробы и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный чай? Ответ аргументируйте.

### **Типовые тестовые задания:**

1. TQM – это:
  - a) комплексное управление качеством;
  - b) тотальное управление качеством;
  - c) глобальное управление качеством.
  
2. Основными этапами формирования модели исходной ситуации потребления являются:
  - a) выбор показателей качества;
  - b) выбор потребительских свойств;
  - c) выбор товарной группы;
  - d) изучение потребителей;
  - e) изучение конкурентов;
  - f) изучение условий потребления товара;
  - g) изучение руководств по эксплуатации;
  - h) формирование исходной ситуации потребления.
  
3. Управление качеством – это:
  - a) совокупность организационной структуры, методик, процессов, ресурсов, необходимых для руководства качеством;
  - b) основные цели и задачи предприятий в области качества;
  - c) совокупность мероприятий по повышению уровня качества;

- d) методы и деятельность оперативного характера в области качества;
  - e) деятельность, направленная на совершенствование систем качества.
4. Какие характеристики свойственны кружкам качества?
- a) добровольный характер участия;
  - b) оперативное решение проблем;
  - c) участники временно освобождаются от основной работы;
  - d) отсутствие начальства в руководстве;
  - e) напряженный график работы;
  - f) результатом работы является расширение кругозора участников и рекомендации руководству по улучшению работы предприятия.
5. От каких условий зависит возможность использования принципа TQM?
- a) Совершенствование оборудования;
  - b) направленность руководства на повышение качества;
  - c) вложение инвестиций в персонал;
  - d) нацеленность на повышение прибыли;
  - e) совершенствование организационной структуры управления;
  - f) неизменность организационной структуры предприятия.
6. Методы управления качеством:
- a) методы обеспечения качества;
  - b) методы стимулирования;
  - c) методы контроля;
  - d) методы сохранения качества;
  - e) методы оптимизации качества;
  - f) методы улучшения качества
7. Контрольная карта позволит установить:
- a) частоту наступления событий;
  - b) налаженность технологического процесса;
  - c) изменение данных за промежутки времени;
  - d) причины возникших проблем.
8. Гистограмма демонстрирует:
- a) распределение данных;
  - b) изменение данных;
  - c) значимость событий;
  - d) взаимосвязь данных.
9. Временные ряды демонстрируют:
- a) распределение данных;
  - b) изменение данных;
  - c) значимость событий;
  - d) взаимосвязь данных.

**Типовые кейсы:**

**Кейс-стади «Применение Диаграммы Парето в управлении качеством»**

**Ситуация 1**

По результатам работы ресторана за I квартал текущего года, руководством была

поставлена задача на оптимизацию меню. Решение задачи поручено отделу маркетинга. Сведения о реализации блюд приведены в таблице 1.

Таблица –1

**Данные о реализации товаров за I квартал**

Наименование позиций в меню ресторана	Количество реализованных блюд, шт.	Прибыль от реализации, руб.
1. Борщ	2000	7500
2. Уха	1850	23125
3. Суп с фрикадельками	500	11250
4. Рассольник	2100	37800
5. Жаркое из свинины	780	15600
6. Жаркое из говядины	10000	200
7. Мясо по-французски	150	450
8. Рис отварной	300	112500
9. Пюре картофельное	450	2250
10. Картофель фри	7000	8750
11. Овощи на гриле	130	1560
Итого	25260	220985

**Задание:**

С использованием диаграммы Парето определите, ассортимент каких блюд необходимо расширить, а каких – исключить из перечня, реализуемых предприятием общественного питания.

**Ситуация 2**

Анализ актов проведения качественной экспертизы продукции общественного питания в испытательной лаборатории за три года позволил получить следующие данные (таблица 2).

Таблица – 2

**Результаты качественной экспертизы Испытательной лаборатории**

Наименование предприятия	2014 г.			2015 г.			2016 г.		
	Составлено актов	Случаев выявления несоответствий		Составлено актов	Случаев выявления несоответствий		Составлено актов	Случаев выявления несоответствий	
		Шт.	шт.		%	шт.		шт.	%
ООО «Петрушка»	68	52	76,5	75	61	81,3	69	54	78,2
ООО «Сельдерей»	77	74	96,1	81	76	93,8	83	77	92,8
ООО «Мадьяр»	54	52	96,2	58	49	84,5	66	55	83,3
ООО «Эдельвейс»	61	54	88,5	94	91	96,8	84	81	96,4

ООО «Романтик»	49	21	50	36	12	33,3	40	19	47,5
ООО «Ламанш»	72	69	95,8	74	70	94,6	74	69	93,2
Итого	381	322	84,5	418	359	85,9	416	355	85,3

**Задание:**

Представьте данные анализа в графической форме. Определите, имеется ли зависимость между количеством составляемых актов и случаями выявления несоответствий. У какого предприятия обнаружен самый большой процент выявленных несоответствий требованиям нормативных документов, а у какого – наименьший?

**Примеры вопросов для опроса на защите практической работы:**

**Практическое занятие 1. «Изучение терминологии в области качества продукции и систем менеджмента качества, видов контроля качества и градаций товаров и услуг по качеству»**

**Контрольные вопросы:**

1. Каковы цели и задачи управления качеством?
2. Перечислите объекты и субъекты управления качеством продукции.
3. Дайте определения терминам: качество продукции, параметр продукции, показатель качества, комплексный показатель, уровень качества.
4. Дайте определения терминам: система менеджмента качества, менеджмент качества, планирование качества, управление качеством, обеспечение качества, улучшение качества.
5. Дайте определения терминам: прослеживаемость, идентификация, контроль соответствия, проверка, предупреждающее действие, корректирующее действие, коррекция.
6. Что понимается под моделью системы менеджмента качества? Каковы его особенности?
7. Дайте определения следующим терминам: фактор качества, дефект, явные и скрытые, критические, значительные, малозначительные, устранимые, неустраняемые дефекты.
8. Характеристика обязательных требований к товару.
9. Специфические требования к качеству услуги.
10. Градация продукции и услуг по качеству.
11. Критерии для отнесения продукции (услуг) к категориям качества.

**Примеры типовых заданий для контрольной работы:**

**Контрольная работа проводится по темам**

- Тема 3. Правовая и нормативная база управления качеством на предприятиях индустрии питания. Международные стандарты серии ИСО 9000.
- Тема 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания.
- Тема 5. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла продукции.

Предлагается четыре варианта заданий.

**ВАРИАНТ – 1**

1. Требования к СМК согласно ГОСТ Р ИСО 9001-2015.
2. Рабочие процедуры СМК.
3. Сертификация систем менеджмента качества.
4. Методы определения и оптимизации затрат на качество: Метод Парето – ABC; метод Тагути; метод функционально-стоимостного анализа (ФСА).

## ВАРИАНТ – 2

- 1.Связь и совместимость стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010, различие между задачами ГОСТ Р ИСО 9001-2015 и ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
- 2.Организационная структура СМК.
- 3.Анализ и самооценка систем менеджмента качества. Отличие методов самооценки и внутреннего аудита.
- 4.Затраты на качество: понятия и классификация, необходимость документального учета

## ВАРИАНТ – 3

- 1.Основные подходы к проведению постоянного улучшения и перечень операций, составляющих процесс постоянного улучшения, согласно ГОСТ Р ИСО 9004-2010.
- 2.Документальная основа СМК: необходимость документирования, классификация документов, требования к документированию, управление документацией. Характеристика внутренних документов СМК.
- 3.Проверка (аудит) систем менеджмента качества.
- 4.Экономические категории качества.

## ВАРИАНТ – 4

- 1.Разработка и внедрение систем менеджмента качества в организациях. Стадии и этапы создания СМК.
- 2.Управление качеством на этапах планирования и проектирования продукции.
- 3.Инспекционный контроль сертифицированных систем менеджмента качества.
- 4.Оценка эффективности процесса управления

### *Деловая игра:*

#### **Деловая игра на тему: «Конкурс в области качества товаров».**

Деловая игра – метод имитации принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и ЭВМ в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. Деловые игры применяются в качестве активного обучения бизнесу, познания норм поведения, освоения процессов принятия решения.

#### **Организация проведения деловой игры**

Для проведения игры необходимы следующие организационные мероприятия:

**Введение в деловую игру.** На данном этапе преподаватель должен пояснить участникам игры, что результаты работы экспертных комиссий при проведении конкурсов в области качества во многом определяются согласованностью хозяйственных интересов изготовителей и потребителей, а также компетентностью экспертов. Затем указать, что любое изделие дает разную информацию для технолога, инженера, товароведа, эксперта Торгово-промышленной палаты, представителей министерства по разным причинам, например, различием их хозяйственных интересов, уровнем знаний и навыков и т.п. Следует пояснить, что на итог группового решения влияет не только объективная информация, но и субъективные характеристики членов группы, которые могут доминировать и оказывать сильное влияние на результат. Поэтому следует попытаться урегулировать степень этого влияния в процедуре группового решения. Деловая игра позволит выявить согласованность хозяйственных интересов всех участников игры.

**Распределение участников игры** следует провести на следующие микрогруппы:

1. рабочая микрогруппа – для выполнения различного рода консультаций, вычислительных и организационных работ в соответствии с правилами и инструкциями игры для обеспе-

чения непрерывного развития игры во времени по разрешению противоречий и освобождению игроков от рутинных операций, сдерживающих процесс развития и отвлекающих игроков от основного процесса. В состав рабочей группы включают студента с хорошим знанием компьютерных программ для решения задач в интерактивном режиме с компьютером.

2. представители изготовителей - студенты, представляющие образцы бытовых пылесосов на конкурс.
3. экспертная комиссия, которая разбивается на две равные по числу участников микрогруппы – первая называется «производитель», а вторая – «потребитель». При необходимости указанные микрогруппы можно разделить на части «торговля», «предприятие», «экспертные организации», «государственные органы управления». Данные распределения игроков по должностям представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Состав экспертной комиссии конкурса качества

Подгруппа	Должность	Фамилия и инициалы игрока
Предприятие	1. Директор 2. Главный инженер 3. Коммерческий директор	
Торговля	1. Директор оптовой базы 2. Старший товаровед предприятия оптовой торговли 3. Директор магазина	
Экспертные организации	1. Эксперт Торгово-промышленной палаты 2. Эксперт Бюро товарных экспертиз	
Государственные органы управления	1. Эксперт Роспотребнадзора по Краснодарскому краю 2. Эксперт ЦСМ 3. Начальник отдела защиты прав потребителей администрации Краснодарского края	

**Изучение условий деловой игры** осуществляется индивидуально каждым участником игры, связано с освоением справочной информации, учебной литературы, инструкций по выполнению вычислительных работ, оценки уровня качества товаров и экспертной оценки, инструкций хозяйственных интересов разных должностных лиц, таблиц и анкет экспертного опроса.

**Обсуждение условий деловой игры** в микрогруппах необходимо для обмена мнениями по предстоящему процессу игры.

**Установление регламента игры** для планирования времени работы в микрогруппах.

**Проведение «разминки»** перед игрой, связанной с беглым ознакомлением с правилами деловой игры, получением пробных ощущений во взаимодействии игроков в микрогруппах, возможности организации коллективных действий и поиска согласованных решений для достижения цели.

**Оценка итогов деловой игры:** проводится путем оценки компетенций, выявленных в ходе деловой игры.

Подробный сценарий деловой игры приведен в «Методическом пособии по выполнению практических занятий с использованием интерактивных форм обучения по дисциплине «Управление качеством».

**Тематика рефератов, докладов:**

## **Тема 1. Основные понятия в области управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК).**

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Роль качества в формировании конкурентоспособности продукции.
2. Зарубежный опыт управления качеством продукции.
3. Премии по качеству и их роль в повышении качества продукции.
4. Управление качеством в Японии.
5. Политика управления качеством на современных предприятиях РФ.
6. Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества.
7. Опыт отечественных предприятий - лауреатов и дипломантов премии Правительства РФ в области качества.

## **Тема 3. Методы менеджмента качества.**

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Применение причинно-следственных диаграмм к проблеме качества конкретной группы товаров (услуг).
2. Применение концепции «Дом качества» и «Функции развертывания качества» к разработке и производству конкретного товара (услуги).
3. Метод снижения дефектности (six sigma).
4. Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM).
5. Сферы приложения методов управления качеством.

## **Типовая структура зачетного задания**

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Экспертиза крупы, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов.	10
<b>Вопрос 2.</b> Требования к качеству и экспертиза клубнеплодов, приемка по количеству и качеству. Оценка соответствия товарной информации требованиям нормативных документов. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.	10
<b>Практическое задание (задача).</b> В магазин поступила партия фасованной в пакеты кукурузной шлифованной крупы (масса нетто пакета — 500 г). При приемке обнаружено, что в навеске массой 25 г содержится: 0,08 г сорной примеси; 0,2 г мучели; проход через сито с диаметром отверстий 3 мм — 89%. Дайте заключение о качестве и определите номер крупы. Можно ли реализовать данную крупу, если при проверке массы нетто в 10 пакетах выявлено: три пакета массой по 498 г, 2 пакета — по 495, два — по 490, остальные — по 500 г? Ваши действия как товароведа?	20



Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 6

Шкала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций	
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля и проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Продвинутый
		ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
		ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-2. Способен	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сы-	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полу-</p>	Повышенный

		<p>управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>рья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>фабрикатов и готовой продукции и методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля и проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	
			<p>ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
			<p>ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p><b>«зачтено»</b></p>	<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пи-</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля и проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям</p>	

		щевых продуктов		технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>Базовый</b>
			ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
			ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
менее 50 баллов	«не зачтено»	ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и методы осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления. <b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при осуществлении входного и технологического контроля и проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<b>Компетенции не сформированы</b>
			ПК-2.2. Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологи-	<b>Не знает на базовом уровне:</b> основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать свойства пищевых добавок, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производ-	

			ческой и эксплуатационной документации	ства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
			ПК-2.3 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.11 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**  
**ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направленность (профиль) программы  
**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2021 г.

## **1. Цель и задачи дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания» является формирование знаний умений и навыков в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в области осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства; понимание качества, как фактора успеха предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.

Задачи учебной дисциплины «Управление качеством на предприятиях индустрии питания»:

- получение систематизированного представления о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории и практики управления качеством с учетом достижений мировой и отечественной науки;
- получение знаний производственных отношений и принципов управления качеством на предприятиях индустрии питания с учетом технических, финансовых и человеческих факторов;
- рассмотрение основных подходов к осуществлению управления качеством на всех уровнях и стадиях развития предприятия индустрии питания;
- изучение требований нормативно-правовых документов, регламентирующих процессы создания и функционирования систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания и овладение навыками их применения;
- формирование навыков прогнозирования, формулирования, оценки и выбора необходимых управленческих действий в сфере управления качеством на предприятиях индустрии питания;
- освоение технологий разработки и внедрения СМК на предприятиях индустрии питания и мероприятий по реализации процесса управления качеством;
- изучение требований, порядка разработки и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях, участвующих в цепи создания пищевой продукции (на основе принципов ХАССП);
- формирование навыков осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение умениями проведения анализа качества производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков осуществления контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

## 2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
2.	Тема 1. Основные понятия, принципы и функции управления качеством продукции (УКП) и систем менеджмента качества (СМК)
3.	Тема 2. Методы менеджмента качества
4.	Тема 3. Правовая и нормативная база управления качеством на предприятиях индустрии питания. Международные стандарты серии ИСО 9000.
5.	Тема 4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на предприятиях индустрии питания.
6.	Тема 5. Управление качеством на различных стадиях жизненного цикла продукции.
7.	Тема 6. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
<b>Трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. / 72 часов</b>	

**Форма контроля – зачет**

**Составитель:**

Доцент кафедры торговли и общественного питания  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Е.Н. Губа