

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.Б.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 (базовая)**

Форма обучения: **очная**

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

г. Барнаул

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

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;	применять нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП	методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и др
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	особенности товарной, ценовой, распределительной и коммуникационной политики на предприятиях питания	оценивать возможности предприятия и адаптировать их к требованиям рынка, путем выпуска конкурентоспособной продукции	методами оценки конкурентоспособности продукции питания и услуг по обслуживанию и предоставлению 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, Современное оборудование, тара и упаковка
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: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	16	16	96	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. {дискуссия} (2ч.) [1,2,3,4,5] 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.) [1,2,3,4,5] 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.) [1,2,3,4,5] 1. Основоположники современных подходов к управлению качеством.

4. Современное Российское Законодательство в области качества. Документооборот на предприятии. {беседа} (2ч.) [1,2,3,4,5] нормативная законодательная база в области управления качеством

5. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях. {беседа} (2ч.) [1,2,3,4,5] 1. Показатели качества. Номенклатура и применяемость.

2. Методы оценки уровня качества.

3. Квалиметрия.

6. Инструменты и методы управления качеством. {беседа} (2ч.)[1,2,3,4,5] 1.

Контроль в системе управления качеством.

2. Выборочный контроль.

3. Статистический приемочный контроль.

7. Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества.

{беседа} (2ч.)[1,2,3,4,5] 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.)[1,2,3,4,5]

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.)[3,7] Получение навыков по определению частоты предпочтений, весомости и степени согласованности мнений экспертов.

2. Причинно-следственные диаграммы Исикавы {ролевая игра} (2ч.)[3,4,7]

Получение навыков по построению причинно-следственных диаграмм Исикавы.

3. Социологический метод проведения экспертизы. {ролевая игра} (2ч.)[3,5,7]

изучение социологического метода проведения экспертизы.

4. Использование диаграммы Парето. {ролевая игра} (2ч.)[1,2,7]

Получение навыков по построению диаграммы Парето.

5. коллоквиум {ролевая игра} (2ч.)[2,5,7] коллоквиум по темам лекции 1-4 (модуль 1)

6. Построение контрольных карт Шухарта для контроля повторяемости и

промежуточной прецизионности. {ролевая игра} (2ч.)[3,4,7] получение навыков по построению карт Шухарта

7. Статистический приемочный контроль. {ролевая игра} (2ч.)[1,5,7]

получение навыков по проведению статистического приемочного контроля

8. Выборочный контроль качества продукции (биномиальный закон

распределения). {ролевая игра} (2ч.)[2,3,7] получение навыков по выборочному контролю продукции

Лабораторные работы (16ч.)

1. Организация современного дегустационного анализа {работа в малых

группах} (4ч.)[2,5,6] получение навыков по определению сенсорных способностей дегустаторов

- 2. Контроль качества первых блюд {работа в малых группах} (4ч.)[3,5,6]**
Оценка качества первых блюд и сравнение с нормативной документацией.
- 3. Контроль качества вторых блюд {работа в малых группах} (4ч.)[3,5,7]**
Оценка качества вторых блюд и сравнение с нормативной документацией.
- 4. Контроль качества мучных кулинарных блюд. {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,6]** Оценка качества мучных кулинарных блюд и сравнение с нормативной документацией.

Самостоятельная работа (96ч.)

- 1. изучение материалов лекций № 1-8 {ролевая игра} (16ч.)[1,2,3,4,5,8]**
- 2. подготовка к коллоквиуму {ролевая игра} (14ч.)[2,3,4,8]** Подготовка к коллоквиуму по темам лекции 1-4 (модуль 1)
- 3. Подготовка к защите лабораторных работ № 1-8. {ролевая игра} (16ч.)[3,6,8]** подготовка к защите лабораторных работ по контрольным вопросам приведенным в методических указаниях
- 4. Выполнение расчетов по практическим занятиям № 1-7 {ролевая игра} (14ч.)[4,7,8]** выполнение расчетов по практическим занятиям согласно заданию по вариантам
- 5. подготовка к экзамену {ролевая игра} (36ч.)[1,2,3,4,5,8]** 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:

6. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Управление качеством продукции» для магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/М.А. Вайтанис; Алт.гос.техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015.-99 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ukp_lab_top.pdf

7. Вайтанис, М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством продукции» для магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/М.А. Вайтанис; Алт.гос.техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015.-17 с. Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_ukp_prakt_top.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Михеева, Е.Н. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 531 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086>

2. Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясopодуKтов : учебное пособие / Р.Э. Хабибуллин, Х.Р. Хусаинова, Г.О. Ежкова и др. ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 165 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258731>

6.2. Дополнительная литература

3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – Москва : Логос, 2014. – 152 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>

4. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. – 230 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955>

5. Системный подход в управлении ассортиментом и качеством продукции : монография / Г.Р. Рыбакова, И.В. Кротова, Е.А. Демакова и др. ; под науч. ред. Г.Р. Рыбаковой ; Сибирский Федеральный университет. – Красноярск : СФУ, 2017. – 235 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497534>

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

8. <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 личный кабинет студента.

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

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

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

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

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