

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины
(модуля)

Управление качеством в сфере общественного питания

Разработчик (и):

Димова В.В.
ФИО

доцент
должность

канд.техн.наук
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой

ТПП


подпись

Б.Ф.Петров
ФИО

Мурманск
2026

Пояснительная записка

Объем дисциплины 3 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

№ п/п	Код и содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
1.	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.	знать: - Факторы, формирующие качество продукции и затраты в области качества уметь: - определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции производства владеть: - навыками оценки информации, процессов и деятельности предприятия в области управления качеством

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема1. Основы управления качеством Сущность, роль, значение и основополагающие понятия в области качества и управления им в условиях рыночной экономики. Этапы развития уровня качества. Национальные концепции управления качеством.

Тема 2. Принципы и функции управления качеством. Принципы управления качеством. Субъект и объект управления качеством. Функциональная схема управления. Петля качества, спираль качества, модель качества. Факторы, формирующие качество. Методы оценки уровня качества

Тема 3 Современные модели разработки качества.

Общая характеристика моделей управления качеством в соответствии с международными стандартами. Системы менеджмента качества на основе международных стандартов (МС) ИСО серии 9000. Система менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартами ИСО 22000. Система безопасности качества продукции в соответствии с принципами ХАССП.

Тема 4. Технология разработки и внедрения системы менеджмента качеством в организации. Иерархия документации СМК. Порядок разработки и документирования процедур СМК. Политика в области качества, общее руководство, организационная структура, обязанности и полномочия персонала, ресурсы, рабочие процедуры, документация. Процессы измерений, анализа и улучшений в СМК. Аудит СМК, задачи проведения внутреннего аудита, организационные принципы, подготовка к проведению внутреннего аудита.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература

1. Контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / О. А. Николаенко; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т" . - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. - 158 с (70)
2. Управление качеством : учеб. для вузов / В. М. Мишин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити-Дана, 2008. - 463, [1] с (34)

Дополнительная литература

3. Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / О. А. Николаенко; Федер. агентство по рыболовству, ФГОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2009. - 202 с. (99)

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - URL: <http://window.mauniver.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Операционная система Microsoft Windows Vista*
- 2) *Офисный пакет Microsoft Office 2010*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в

приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Курс, сессия			Всего часов
	2	3	4						2, лето			
Аудиторные часы												
Лекции									4			4
Практические работы									6			6
Лабораторные работы												
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)												
Прочая самостоятельная и контактная работа									94			94
Подготовка к промежуточной аттестации									4			4
Всего часов по дисциплине									108			108
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля												
Экзамен												
Зачет/зачет с оценкой									+/			
Курсовая работа (проект)												
Кол-во расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ												
Количество рефератов												
Количество эссе												

Перечень практических работ

№ п/п	Темы практических работ
1	2
1.	Всеобщее управление качеством (<i>сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение</i>).Зарубежные модели управления качеством (<i>сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение</i>)
2.	Определение основных показателей качества, разрабатываемой продукции и изучение факторов, влияющих на их качество
3.	Разработка шкалы комплексной оценки разрабатываемой продукции
4.	Разработка документации, регламентирующей качество новой продукции
5.	Сравнительный анализ систем управления качеством
6.	Определение опасных факторов при производстве новых видов продукции
7.	Разработка программы предварительных условий обеспечения безопасности новых видов продукции
8.	Разработка программ МБПП новой продукции