

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ
Петрова Л.А.
Ф.И.О.

Петрова
подпись

« 22 » 09 20 21 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Управление качеством в сфере общественного питания
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.04.04 технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника магистр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2021

1. Разработчик:

Дилова В.В.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры – разработчика рабочей программы:

МДП

22.09.21

дата

протокол №

1

подпись

Гроховский В.А.

Фамилия И.О. заведующего кафедры-разработчика

3. Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с выпускающей кафедрой по направлению подготовки / специальности.

Заведующий выпускающей кафедрой ТПП

22.09.21

дата

подпись

Гроховский В.А.

Фамилия И.О.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) Управление качеством в сфере общественного питания, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), направленности (профилю)/специализации Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании кафедры-разработчика ТПП,
от «___» _____ г., протокол №_____.

Заведующий кафедрой ТПП _____

«___» _____ г

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
1	2	3
Б1.В.ДВ.03.01	Управление качеством в сфере общественного питания	<p>Цель дисциплины: опираясь на достижения науки и практики, сформировать у студентов, представление об современных методах управления качества.</p> <p>Задачи дисциплины: дать необходимые знания по управлению качеством продуктов питания, позволяющие успешно осуществлять деятельность по производству продуктов питания в сфере ОП.</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы формирующие качество продукции и затраты в области качества - показатели качества продукции ОП - методы оценки показателей качества продукции - требования к построению нормативной и технической документации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять приоритеты в области разработки и внедрения системы менеджмента качества и безопасности продукции производства - оценивать уровень качества продукции ОП - в соответствии с результатами исследований проводить анализ и определять оптимальные показатели качества и параметры технологических процессов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки информации, процессов и деятельности предприятия в области управления качеством - навыками комплексной оценки уровня качества продукции -навыками разработки нормативной и технической документации на новые виды продукции <p>Содержание разделов дисциплины: Основы управления качеством. Принципы и функции управления качеством. Современные модели разработки качества. Технология разработки и внедрения системы менеджмента качеством в организации.</p> <p>Реализуемые компетенции: <i>ПК-1</i></p> <p>Формы промежуточной аттестации: Семестр 2 – зачет.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденного 14.08.2020 г. приказом Минобрнауки РФ № 1028, учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), направленности «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) «Управление качеством в сфере общественного питания» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки магистранта и учебным планом для направления подготовки/специальности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Задачи:

дать необходимые знания по управлению качеством продуктов питания, позволяющие успешно осуществлять деятельность по производству продуктов питания в сфере ОП.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

Таблица 2. - Результаты обучения

№ 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

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3¹ - Распределение учебного времени дисциплины
Общая трудоемкость дисциплины составляет **3** зачетных единиц, **108** часов.

Вид учебной нагрузки ²	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения			
	Очная			Всего часов
	Семестр			
	2	-	-	
Аудиторные часы				
Лекции	-	-	-	-
Практические работы	36	-	-	36
Лабораторные работы	-	-	-	-
Часы на самостоятельную и контактную работу				
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ³	-	-	-	-
Прочая самостоятельная и контактная работа	72	-	-	72
Подготовка к промежуточной аттестации ⁴	-	-	-	-
Всего часов по дисциплине	108	-	-	108

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	-	-	-	-
Зачет/зачет с оценкой	+/-	-	-	+/-
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-
Количество расчетно-графических работ	-	-	-	-
Количество контрольных работ	-	-	-	-
Количество рефератов	-	-	-	-
Количество эссе	-	-	-	-

Таблица 4⁵ - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей),	Количество часов, выделяемых на виды учебной работы
--------------------------------	---

¹ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

² При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

³ Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта)- 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

⁴ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

⁵ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

тем дисциплины	по формам обучения			
	Очная			
	Л	ЛР	ПР	СР
Тема 1. 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.	-	-	2	15
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	-	-	16	15
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 в принципами ХАССП.	-	-	2	20
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.	-	-	16	22
Итого:	-	-	36	72

Таблица 5. - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства ⁶		Формы текущего контроля
	ПР	СР	

Примечание: ПР – практические работы, СР – самостоятельная работа

⁶ Оценочные средства указываются в соответствии с учебным планом

Таблица 6. - Перечень лабораторных работ

№ п\п	Темы лабораторных работ	Количество часов		
		Очная	Очно-заочная	Заочная
1	2	3	4	5
Не предусмотрены				

Таблица 7. - Перечень практических работ

№ п\п	Темы практических работ	Количество часов
		Очная
1	2	3
1.	Всеобщее управление качеством (<i>сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение</i>) Зарубежные модели управления качеством (<i>сообщение – презентация студентов, групповое обсуждение</i>)	2
2.	Определение основных показателей качества, разрабатываемой продукции и изучение факторов влияющих на их качество	4
3.	Разработка шкалы комплексной оценки разрабатываемой продукции	4
4.	Разработка документации, регламентирующей качество новой продукции	8
5.	Сравнительный анализ систем управления качеством	2
6.	Определение опасных факторов при производстве новых видов продукции	4
7.	Разработка программы предварительных условий обеспечения безопасности новых видов продукции	4
8.	Разработка программ МБПП новой продукции	8
	Итого	36

5. Перечень примерных тем курсовой работы /проекта

Не предусмотрены

6. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля) ⁷

1. Методические указания к выполнению практических работ;
 2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов.
-

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

⁷ В перечень входят методические указания к: выполнению практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, расчетно-графических, курсовых работ и др.

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)

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань»	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной биб-	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

	лиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»		
Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

10. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа. (Пример)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8. - Материально-техническое обеспечение (Пример)

№ п./п.	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1
2.	205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: доска аудиторная – 1 шт. персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15

Таблица 9. - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – «зачет» и «зачет с оценкой»)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Выполнение практической работы № 1	1	2	2-я неделя
2.	Защита практической работы № 1	3	4	4-я неделя
3.	Выполнение практической работы № 2	2	4	4-я неделя
4.	Защита практической работы № 2	5	8	5-я неделя
5.	Выполнение практической работы № 3	2	4	6-я неделя
6.	Защита практической работы № 3	6	8	7-я неделя
7.	Выполнение практической работы № 4	4	8	8-я неделя
8.	Защита практической работы № 4	8	12	9-я неделя
9.	Выполнение практической работы № 5	1	2	10-я неделя
10.	Защита практической работы № 5	3	4	11-я неделя
11.	Выполнение практической работы № 6	2	4	12-я неделя
12.	Защита практической работы №	5	8	14-я неделя
13.	Выполнение практической работы № 7	2	4	15-я неделя
14.	Защита практической работы № 7	5	8	17-я неделя
15.	Выполнение практической работы № 8	5	8	18-я неделя
16.	Защита практической работы № 8	6	12	19-я неделя
	ИТОГО за работу в семестре	60	100	Зачетная неделя
Промежуточная аттестация «зачет»				
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	60	100	Зачетная неделя