

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:24:28

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского
института (филиал) СКФУ
Шебзухова Т.А.

"__" _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Управление качеством продукции общественного питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

Направленность (профиль)

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021 г.

Изучается в 4 семестре

Пятигорск, 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Управление качеством продукции общественного питания» - сформировать у будущих специалистов знания теоретических основ и практические навыки по разработке, организации и внедрению систем качества во всех сферах деятельности предприятий и форм.

Для достижения данной цели необходимо решить следующие задачи:

- ознакомить с теорией основоположников всеобщего управления качеством и систематизировать знания в области менеджмента качества;
- изучить принципы системного управления качеством продукции и услуг;
- дать знания методических основ управления качеством продукции и изучить международные стандарты ISO серии 9000;
- приобрести навыки по применению статистических методов контроля качества продукции;
- ознакомить с основными нормативными документами по вопросам качества;
- ознакомить с системами управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
- приобрести практические навыки по применению современных методов управления качеством;
- сформировать практические подходы по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление качеством продукции общественного питания» относится к дисциплинам ФТД. Факультативы ФТД.02 ОП ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 4 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующей дисциплины – Самоменеджмент.

4. Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплины Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1 Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: технологический контроль производимой продукции и услуг;	ПК-4

технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ПК-4
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ПК-4
Знать: виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания	ПК-5
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-5
Владеть: способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-5

6. Объём учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: Итого	54 ч.	2 з.е.
В том числе аудиторных	24 ч.	
Из них:		
Лекций	12 ч.	
Практических занятий	12 ч.	
Самостоятельной работы	30 ч.	
Зачет 4 семестр		

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

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализу- емые компе- тенции	Контактная работа обуча- ющихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические за- нятия	Лабораторные работы	Групповые кон- сультации	
4 семестр							
РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ							
1	Тема 1. Качество как объект управления.	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			

2	Тема 2. Процессы управления качеством. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			30
3	Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов. Изучение отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			
4	Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	ПК-4, ПК-5	-	1,5			
РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ							
5	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			
6	Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			
7	Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			
РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ							
8	Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Анализ научно-технической информации	ПК-4, ПК-5	1,5	-			
9	Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)	ПК-4, ПК-5	1,5	1,5			
	Итого за 4 семестр		12,0	12,0			
	Итого		12,0	12,0			

7.2 Наименование и содержание лекций

№ темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
4 семестр			
РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ			

1	Качество как объект управления. 1. Качество как объект управления 1.1. Понятие качества 1.2. Значение повышения качества 1.3. Качество как объект управления	1,5	
2	Процессы управления качеством. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. 2. Процессы управления качеством 2.1. Управление качеством, сущность и основные задачи управления качеством 2.2. Основные этапы управления качеством, их характеристика. 2.3. Основные операции процесса управления качеством продукции.	1,5	
3	Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов. Изучение отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. 1. Объекты, субъекты, принципы и функции управления качеством 1.1. Основные этапы в теории и практике управления качеством 1.2. Категории управления качеством 1.3. Классификация управленческих функций 1.4. Принципы и методы управления качеством продукции 1.5. Средства управления качеством 2. Организация контроля производства и качества продуктов 2.1. Виды и системы контроля 2.2. Формы контроля	1,5	
4	Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях 1. Структура контрольных органов 2. Технологическая документация 3. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях	-	
РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
5	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества 1. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции 2. Характеристика показателей качества 2.1. Характеристика показателей назначения 2.2. Характеристика показателей надежности 2.3. Характеристика показателей технологичности 2.4. Характеристика патентно-правовых показателей	1,5	
6	Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания.	1,5	

	1. Принципы технического регулирования. Основные понятия технического регулирования 1.1. Основные понятия и определения 1.2. Стандартизация 1.3 Сертификация 2. Оценка качества продукции общественного питания 2.1. Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества 3. Бракераж продукции общественного питания		
7	Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания 1. Техническое регулирование 2. Международная стандартизация 3. Нормативная документация общественного питания	1,5	
РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ			
8	Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Анализ научно-технической информации. 1. Классификация методов обеспечения качества 1.1. Характеристика метода «Сплошной контроль» 1.2. Характеристика метода «Индивидуальный контроль» 1.3. Характеристика метода «Управление процессами». Контрольная карта Шухарта. 1.4. Характеристика метода «Управление качеством» 1.5. Характеристика метода «Планирование качества» 1.6. Характеристика метода «Экологическое управление» 2. Совершенствование систем управления качеством	1,5	
9	Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ) 1. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. 2. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. 3. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ). 3.1. Цели концепции ХАССП 3.2. Принципы и этапы разработки системы ХАССП	1,5	
	Итого за 4 семестр	12,0	
	Итого	12,0	

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.4 Наименование практических занятий

№ темы дисциплины	Наименование тем практических занятий	Объем часов	Интерактивная форма проведения
4 семестр			
РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ			
1	Качество как объект управления Понятие качества. Понятие качества продукта с позиций его соответствия требованиям потребителя. Качество как одна из фундаментальных категорий, определяющих образ жизни, социальную и экономическую основу для успешного развития человека и общества. Значение повышения качества. Качество как объект управления. Качество и повышение качества, культура качества. Характеристика пирамиды качества. Наука «Квалиметрия». «Японские стандарты качества». Концепции менеджмента качества.	1,5	
2	Процессы управления качеством. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Управление качеством, сущность и основные задачи управления качеством. Основные этапы управления качеством, их характеристика. Основные операции процесса управления качеством продукции.	1,5	
3	Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов Функции, субъекты и объекты управления качеством. Виды, формы и системы контроля. Функции администрации предприятия в рамках системы качества. Классификация видов контроля. Характеристика различных видов контроля. Системы контроля производства и качества продукции: ведомственная система контроля и государственная система контроля. Изучение отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.	1,5	
4	Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях Закон РФ «О защите прав потребителей». Кто несет ответственность за качество и безопасность продукции? Структура контрольных органов: Федеральное агентство по техническому регулирова-	1,5	

	нию и метрологии Российской Федерации; Орган или центр по сертификации сырья и продукции; Испытательная лаборатория; Лаборатория предприятия. Технологическая документация. Соблюдение технологической дисциплины отражается в специальных документах — производственных журналах и журналах контроля производственных процессов. Журналы контроля технологических процессов. Отгрузка продукции с фабрики-заготовочной, фабрики-кухни. Удостоверение качества. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях: органолептические, физические, физико-химические, химические, биохимические, микроскопические, бактериологические, микологические, гельминтологические, серологические, биологические, физиологические и статистические. Их характеристика. Примеры различных исследований по методам, применяемым в санитарно-гигиенических исследованиях.		
РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ			
5	Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества Технико-экономическое понятие «качество продукции». Понятие «Качество продукции общественного питания». Свойство продукции, показатель качества продукции, параметр качества, единичные и комплексные показатели, система показателей качества. Коэффициент весомости. Определение «пищевой ценности», «энергетической ценности» продукта. Характеристика различных показателей качества пищевого продукта. Характеристика показателей качества: Показатель надежности, Показатели технологичности, патентно-правовые показатели.	1,5	
6	Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания Методы оценки качества продукции: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический. Повседневный контроль качества выпускаемой продукции. Методы определения показателей качества. Бракераж продукции общественного питания. Состав и работа бракеражной комиссии. Посты качества и их функции. Оценка качества выпускаемой продукции. Принципы технического регулирования. Основные понятия технического регулирования. Закон РФ «О техническом регулировании». Стандартизация, сертификация, техническое регулирование. Цели и принципы стандартизации. Цели и принципы сертификации. Обязательная и	1,5	

	добровольная сертификация. Нормативная документация общественного питания.		
7	Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания Стандартизация в рамках Международной организации по стандартизации. Организации, ведущие работу в области международной стандартизации. Работа и результат работы по международной стандартизации. Участие Российской Федерации в работе по международной стандартизации. Разработка технологической карты на новое или фирменное блюдо (изделие) или мучные кондитерские и булочные изделия. Порядок разработки технических условий. Порядок разработки технологических условий. Порядок разработки технологических карт.	1,5	
РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ			
8	Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Анализ научно-технической информации Классификация методов обеспечения качества, их характеристика. Управление процессами. Управление качеством. Планирование качества. Экологическое управление. Совершенствование систем управления качеством. Политика в области качества. Классификация методов обеспечения качества, их характеристика. Управление процессами. Управление качеством. Планирование качества. Экологическое управление. Уровень экологического управления качеством. Контрольная карта Шухарта и принцип ее работы. Цели и задачи политики в области качества. Направления и виды деятельности предприятия в области политики по качеству.	-	
9	Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ) Структура схемы контроля производства продукции. Контроль за правильностью проведения наиболее ответственных и сложных технологических операций, определение параметров рабочих сред, отбор проб и проведение лабораторного анализа. Схема контроля производства продукции и её основные технологические параметры, показатели качества и безопасности, определяемые (контролируемые) в процессе переработки сырья и в готовой продукции.	1,5	

	Планирование качества продукции. Задания при планировании качества продукции. Задачи планирования повышения качества продукции: достижение и превышение технического уровня и качества лучших предприятий, своевременная замена или снятие с производства устаревших изделий, обеспечение строгого соблюдения требований стандартов, технических условий, сборников рецептур и др. Предмет и задачи планирования качества продукции. Основные направления повышения качества продукции общественного питания. Система ХАССП или система критической контрольной точки. Схема контроля производства экспортной продукции.		
	Итого за 4 семестр	12,0	
	Итого	12,0	

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализованных компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
4 семестр						
ПК-4, ПК-5	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по практическим работам	Отчет (письменный)	5,4	0,6	6
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	21,6	2,4	24
Итого за 4 семестр				27	3	30
Итого				27	3	30

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид контроля (устный, письменный или с помощью технических средств)	Наименование оценочного средства
ПК-4, ПК-5	1 - 9	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Базовый	ПК-4				
	Знание: технологического контроля производимой продукции и услуг	Не знает технологического контроля производимой продукции и услуг	Знает технологический контроль производимой продукции и услуг, но допускает неточности	Знает технологический контроль производимой продукции и услуг	
	Умение: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Не умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, но испытывает определенные трудности.	Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	
	Владение: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Не владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг, но допускает неточности	Владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	
	ПК-5				
	Знание: видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания	Не знает основные виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания	Знает основные виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания, но допускает неточности	Знает основные виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания	
	Умение: использовать технические средства для измерения основных параметров техно-	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров техно-	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров техно-	Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров техно-	

	логических процессов	логических процессов	гических процессов, но допускает неточности	гических процессов	
	Владение: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
Повышенный	ПК-4				
	Знание: технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Глубокие знания технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Умение: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Владение: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам				Владеет способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-5					
	Знание: видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания				Глубокие знания видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания, в том числе ГОСТ и ТР ТС
	Умение: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания				Умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владение: способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции				Владеет способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Практическое занятие	5-6 неделя	20
2.	Практическое занятие	11-12 неделя	20
3.	Практическое занятие	15-16 неделя	15
Итого за 4 семестр			55
Итого			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачёта

Процедура зачёта как отдельное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачёт выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: собеседование, отчет (письменный).

Допуск к практическим занятиям происходит при наличии у студентов печатного варианта отчёта. Защита отчёта происходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчёта соответствует установленным требованиям, а отчёт полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность формулировок определений;
- неточное описание технологических процессов производства пищевых продуктов.

Отчёт может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки;
- не правильно представлены формулы и расчёты;
- не верны информационные данные по представленной теме.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы – конспекта, отчета по практическим работам приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с практическими занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Подготовка к практическим занятиям	1,2	1-5	1,2	1-6
2	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-9	1,2	1-5	1,2	1-6

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Михеева, Е.Н. Управление качеством: учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с. : ил. - Библиогр.: с. 481-487. - ISBN 978-5-394-01078-1

2. Тепман, Л.Н. Управление качеством: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100) / Л.Н. Тепман; под ред. В.А. Швандар. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 352 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-238-01274-2

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с. : ил. – ISBN 978-5-394-02181-7.

2. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров / А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0.

3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: «Троицкий мост», 2009. Ч.1. Продукты растительного происхождения – 198 с. Ч.2. Продукты животного происхождения – 304 с. ISBN: 978-5-604406-02-8.

4. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях ин-

дустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем, ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8

5. Эванс, Д. Управление качеством: учебное пособие / Д. Эванс. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 671 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-01062.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Макличенко О.А. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2019.

2. Макличенко О.А. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2019.

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

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации

2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиска литературы

3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала

4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

5. <http://www.hotelnews.ru> – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

6. www.probiznes.ru - «Система расчетов для общественного питания»

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные справочные системы: -.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Ауд. 325 – для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGB, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.