

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:24:29

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**

Председатель УС института

\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Управление качеством продукции общественного питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль)

**Технология и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника

**бакалавр**

Форма обучения

**заочная**

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 вариативной части Блока 1 (Б1.В.14) ОП ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 3,4 семестрах.

## **3.Связь с предшествующими дисциплинами**

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин:

Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании, Пищевые и биологически активные добавки, Пищевые добавки в общественном питании, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

## **4.Связь с последующими дисциплинами**

Изучение данной дисциплины является предшествующей для следующих дисциплин: Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

### **5.1 Наименование компетенций**

| Код   | Формулировка:   |
|-------|---|
| ОПК-3 | способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам          |
| ПК-25 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |

## 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; технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам   | ОПК-3                   |
| Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам   | ОПК-3                   |
| Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам   | ОПК-3                   |
| Знать: виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания   | ПК-25                   |
| 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-25                   |
| 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-25                   |

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

|                        |         |        |
|------------------------|---------|--------|
| Объем занятий: Итого   | 54 ч.   | 2 з.е. |
| В том числе аудиторных | 7,5 ч.  |        |
| Из них:                |         |        |
| Лекций                 | 4,5 ч.  |        |
| Практических занятий   | 3 ч.    |        |
| Самостоятельной работы | 46,5 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   | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|--|--|-------------------------|---|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|  |  |                         | Лекции  | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| <b>4 семестр</b>   |  |                         |   |                      |                     |                        |                               |
| <b>РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ</b>                          |  |                         |   |                      |                     |                        |                               |
| 1  | Качество как объект управления. Процессы управления качеством  | ОПК-3;<br>ПК-25         | 1,5   | -                    |                     |                        | -                             |
| <b>Итого за 7 семестр</b>                                      |  |                         | <b>1,5</b>  | <b>-</b>             |                     |                        | <b>-</b>                      |
| <b>8 семестр</b>   |  |                         |   |                      |                     |                        |                               |
| 2  | Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов  | ОПК-3;<br>ПК-25         | -   | -                    |                     |                        | 72                            |
| 3  | Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях   | ОПК-3;<br>ПК-25         | -   | -                    |                     |                        |                               |
| <b>РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>      |  |                         |   |                      |                     |                        |                               |
| 4  | Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества  | ОПК-3;<br>ПК-25         | 1,5   | 1,5                  |                     |                        |                               |
| 5  | Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания  | ОПК-3;<br>ПК-25         | -   | -                    |                     |                        |                               |
| 6  | Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания   | ОПК-3;<br>ПК-25         | -   | -                    |                     |                        |                               |
| <b>РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ</b> |  |                         |   |                      |                     |                        |                               |
| 7  | Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством   | ОПК-3;<br>ПК-25         | -   | -                    |                     |                        |                               |
| 8  | Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов | ОПК-3;<br>ПК-25         | -   | 1,5                  |                     |                        |                               |

|  |   |  |            |          |  |  |           |
|--|---|--|------------|----------|--|--|-----------|
|  | ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ) |  |            |          |  |  |           |
|  | <b>Итого за 8 семестр</b>                             |  | <b>1,5</b> | <b>3</b> |  |  | <b>72</b> |
|  | <b>Всего</b>  |  | <b>3</b>   | <b>3</b> |  |  | <b>72</b> |

## 7.2 Наименование и содержание лекций

| № темы  | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание   | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|---|--|-------------|--------------------------------|
| <b>4 семестр</b>  |  |             |                                |
| <b>РАЗДЕЛ 1. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ</b>                     |  |             |                                |
| <b>1</b>  | <b>Качество как объект управления. Процессы управления качеством</b><br>1. Качество как объект управления<br>1.1. Понятие качества<br>1.2. Значение повышения качества<br>1.3. Качество как объект управления<br>2. Процессы управления качеством  | 1,5         |                                |
|   | <b>Итого за 7 семестр</b>  | <b>1,5</b>  | -                              |
| <b>8 семестр</b>  |  |             |                                |
| <b>2</b>  | <b>Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов</b><br>1. Объекты, субъекты, принципы и функции управления качеством<br>1.1. Основные этапы в теории и практике управления качеством<br>1.2. Категории управления качеством<br>1.3. Классификация управленческих функций<br>1.4. Принципы и методы управления качеством продукции<br>1.5. Средства управления качеством<br>2. Организация контроля производства и качества продуктов<br>2.1. Виды и системы контроля<br>2.2. Формы контроля | -           |                                |
| <b>3</b>  | <b>Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях</b><br>1. Структура контрольных органов<br>2. Технологическая документация<br>3. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях   | -           |                                |
| <b>РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b> |  |             |                                |
| <b>4</b>  | <b>Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества</b><br>1. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции  | 1,5         |                                |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <p>2. Характеристика показателей качества</p> <p>2.1. Характеристика показателей назначения</p> <p>2.2. Характеристика показателей надежности</p> <p>2.3. Характеристика показателей технологичности</p> <p>2.4. Характеристика патентно-правовых показателей</p>  |   |  |
| 5  | <p><b>Техническое регулирование продукции общественного питания. Оценка качества и бракераж продукции общественного питания</b></p> <p>1. Принципы технического регулирования. Основные понятия технического регулирования</p> <p>1.1. Основные понятия и определения</p> <p>1.2. Стандартизация</p> <p>1.3 Сертификация</p> <p>2. Оценка качества продукции общественного питания</p> <p>2.1. Методы оценки качества продукции</p> <p>Методы определения показателей качества</p> <p>3. Бракераж продукции общественного питания</p>                                  | - |  |
| 6  | <p><b>Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания</b></p> <p>1. Техническое регулирование</p> <p>2. Международная стандартизация</p> <p>3. Нормативная документация общественного питания</p>   | - |  |
| <b>РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ</b> |  |   |  |
| 7  | <p><b>Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством</b></p> <p>1. Классификация методов обеспечения качества</p> <p>Характеристика метода «Сплошной контроль»</p> <p>Характеристика метода «Индивидуальный контроль»</p> <p>Характеристика метода «Управление процессами». Контрольная карта Шухарта.</p> <p>Характеристика метода «Управление качеством»</p> <p>Характеристика метода «Планирование качества»</p> <p>Характеристика метода «Экологическое управление»</p> <p>2. Совершенствование систем управления качеством</p>        | - |  |
| 8  | <p><b>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)</b></p> <p>1. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки.</p> <p>2. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг.</p> <p>3. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ).</p> | - |  |

|  |  |            |  |
|--|--|------------|--|
|  | 3.1. Цели концепции ХАССП                      |            |  |
|  | 3.2. Принципы и этапы разработки системы ХАССП |            |  |
|  | <b>Итого за 4 семестр</b>                      | <b>1,5</b> |  |
|  | <b>Итого</b>                                   | <b>3</b>   |  |

### 7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

### 7.4 Наименование практических занятий

| № темы дисцип или ны   | Наименование тем практических занятий   | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|--|---|-------------|--------------------------------|
| <b>РАЗДЕЛ 2. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>      |   |             |                                |
| 4  | <b>Основные понятия, термины и определения в области качества продукции</b><br>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.<br>Определение «пищевой ценности», «энергетической ценности» продукта.  | 1,5         |                                |
| <b>РАЗДЕЛ 3. НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ</b> |   |             |                                |
| 8  | <b>Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)</b><br>Планирование качества продукции.<br>Задания при планировании качества продукции.<br>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 рецептов и др.<br>Предмет и задачи планирования качества продукции. Основные направления повышения качества продукции общественного питания.<br>Система ХАССП или система критической контрольной точки.<br>Схема контроля производства экспортной продукции. | 1,5         |                                |
|  | <b>Итого за 4 семестр</b>   | <b>3</b>    |                                |
|  | <b>Итого</b>  | <b>3</b>    |                                |

### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализ | Вид деятельности студентов | Итоговый продукт | Средства и технологии | Объем часов, в том числе |            |       |
|-------------|----------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|------------|-------|
|             |                            |                  |                       | СРС                      | Контактная | Всего |
|             |                            |                  |                       |                          |            |       |

| уровней компетенций       |  | самостоятельной работы        | оценки             |             | работа с преподавателем |           |
|---------------------------|--|-------------------------------|--------------------|-------------|-------------------------|-----------|
| <b>8 семестр</b>          |  |                               |                    |             |                         |           |
| ОПК-3;<br>ПК-25           | Подготовка к практическим занятиям                 | Отчет по практическим работам | Отчет (письменный) | 0,54        | 0,06                    | 0,6       |
| ОПК-3;<br>ПК-25           | Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-8 | Конспект                      | Собеседование      | 55,26       | 6,14                    | 61,4      |
| ОПК-3;<br>ПК-25           | Выполнение контрольной работы по темам № 1-8       | Текст контрольной работы      | Контрольная работа | 9,9         | 0,1                     | 10        |
| <b>Итого за 4 семестр</b> |  |                               |                    | <b>65,7</b> | <b>6,3</b>              | <b>72</b> |
| <b>Итого</b>              |  |                               |                    | <b>65,7</b> | <b>6,3</b>              | <b>72</b> |

**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        |
|-----------------------------|--|------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| ОПК-3;<br>ПК-25             | 1 - 8                                  | Собеседование                | текущий                              | устный  | Вопросы для собеседования               |
| ОПК-3;<br>ПК-25             | 1-8                                    | Контрольная работа           | текущий                              | Письменный или с помощью технических средств                        | Комплект заданий для контрольной работы |

**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                             | <b>ОПК-3</b>   |   |   |   |          |
|                                     | Знание: технологического контроля производимой продукции и | Не знает технологического контроля производимой продукции и | Знает технологический контроль производимой продукции и | Знает технологический контроль производимой продукции и |          |

|       |   |  |  |   |  |
|-------|---|--|--|---|--|
|       | услуг   | услуг  | услуг, но допускает неточности   | 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-25 |   |  |  |   |  |
|       | 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 технологических процессов             | Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов             | Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, но допускает неточности             | Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов             |  |
|       | Владение: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров техно-                 | Не владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров техно-                 | Владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров техно-  | На достаточно хорошем уровне владеет способностью использовать технические средства для                         |  |

|  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  | логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции   | логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции | логических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, но допускает некорректные формулировки | измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции |  |
| Повышенный   | ОПК-3  |  |  |   |  |
|  | 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-25  |  |  |   |  |
| Знание: видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания |  |  |  | Глубокие знания видов нормативно-технической документации, используемой в предприятиях                              |  |

|  |   |  |  |  |   |
|--|---|--|--|--|---|
|  |   |  |  |  | ях 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

Рейтинговая оценка знаний студентов заочной формы обучения не предусмотрена.

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

Процедура дифференцированного 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            | 1,2,3        | 1-6              |
| 2     | Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-8 | 1,2  | 1-5            | 1,2,3        | 1-6              |
| 3     | Выполнение контрольной работы по темам № 1-8       | 1,2  | 1-5            | 1,2,3        | 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<sup>о</sup>», 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 управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. Учебное пособие. - М., «Дашков Ко», 2007. – 328 с. ISBN: 5-94798-799-6.

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 индустрии 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, 2020.

2. Макличенко О.А. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2020.

3. Макличенко О.А. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Управление качеством продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск, 2020.

### **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](http://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:* не предусмотрено.

*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.