

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждения высшего образования

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий

_____ Т. В. Наумова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного
питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.О.31

Курс 4 **Семестр** 6

Учебный план набора 2022 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контроль	Формы итогового аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
6 семестр	72	34	12	-	22	-	38	-	Зачет
4 курс з/о	72	14	6	-	8	-	54	4	Зачет
Итого	72/72	34/14	12/6	-	22/8	-	38/54	-/4	зачет/зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 2 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

к.э.н., доцент
института землеустройства
и агротехнологий

_____ Жуплей И.В.

Руководитель образовательной
программы

_____ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель: формирование знаний теоретических и практических основ управления качеством продукции общественного питания

Задачи освоения дисциплины (модуля):

а) освоить основные понятия и категории управления качеством в общественном питании («сущность категории качества; факторы, формирующие качество продукции; конкурентоспособность товара; механизм управления качеством продукции; системы управления качеством; документация по качеству продукции, принципы технологического контроля качества продукции питания и др.);

б) сформировать навыки оценки уровня качества продукции общественного питания;

в) ознакомить с основными методами контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции;

г) ознакомление с основами планирования и организации качеством услуг организаций и общественного питания.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.О.31

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

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК -4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

а) знать:

- теоретические основы и современную практику всеобщего управления качеством;
- принципы деятельности в области управления качеством на основе международных стандартов ISO; инструменты контроля и управления качеством; методы статистического контроля и управления процессами;
- документационное и организационное обеспечение системы менеджмента качества;
- структуру затрат на качество услуг организаций общественного питания;

б) уметь:

- использовать нормативные правовые документы в профессиональной деятельности при решении профессиональных задач; находить корректирующие и предупреждающие мероприятия, направленные на улучшение качества;
- вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности услуг организаций общественного питания;
- принимать обоснованные экономические решения в сфере управления качеством на предприятии общественного питания;
- организовывать и контролировать производство продукции питания.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Семестр	Всего часов
	2	
Аудиторные занятия (контактная работа обучающихся с преподавателем), всего	34	34
В том числе:		
Лекции (Л)	12	12
Практические занятия (ПЗ)	22	22
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Семинары (С)	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	-
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
Самостоятельная работа (всего)	38	38
В том числе:		
курсовой проект (работа), (самостоятельная работа), (КП-КР, СР)	СР	СР
Расчетно-графические работы (РГР)	-	-
Реферат (Р)	8	8
Контрольная работа (КР)	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	30	30
Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час/ зач.ед.	72/2	72/ 2

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Качество как объект управления. Современные концепции и модели управления качеством.	1. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. 2. Сущность понятия качества продукции (услуг): политический, социальный и экономический аспекты. Философский подход к качеству. 3. Сущность управления качеством продукции. Основные термины и определения. 4. Показатели качества продукции, их классификация. Уровень качества продукции, оптимальный уровень качества. 5. Методы оценки уровня качества продукции. Градации по уровню качества. Управление качеством как фактор успеха предприятия в конкурентной борьбе.

2.	Управление качеством в системе общего менеджмента.	1. Всеобщее управление качеством (TQM). Японские модели управления качеством. 2. Европейские модели управления качеством (EFQM). 3. Российский опыт управления качеством. Особенности процессного подхода при управлении. Основные и вспомогательные процессы. Виды деятельности внутри процессов. Входы, выходы, владельцы процессов. Матрица ответственности. Анализ процесса. Эффективность процесса. 4. Графическое изображения процессов (блок-схема процесса, IDEF, карта процесса, сетевой график, потоковая диаграмма, диаграмма процесса принятия решения).
3.	Государственные и международные стандарты и системы качества	1. Основные положения международных стандартов ИСО 9000 и целевая установка систем качества 2. Условия применения и функционирования российских систем качества в соответствии со стандартами ИСО 9000: созданных, внедренных и документально оформленных. 3. Государственная система стандартизации. Техническая политика в области государственной стандартизации. 4. Цели стандартизации в области надежности, задачи и комплексный характер. Принципы формирования фонда стандартов, их уровней и статусов. 5. Отличие российской системы сертификации от международной. Взаимодействие с международными стандартами. 6. Международная организация по стандартизации (ИСО). 7. Международная электротехническая комиссия МЭК). 8. Европейская организация по стандартизации. Европейская организация по качеству (ЕОК).
4.	Инструменты контроля, анализа, управления и улучшения качества	1. Организация и виды контроля качества. Выборочный контроль. Ошибки первого и второго рода. Статистический приемочный контроль по альтернативному, качественному и количественному признакам. 2. Планы контроля: одноступенчатые, двухступенчатые. Контрольный листок, гистограмма, метод стратификации (группировки, расслоения) статистических данных, причинно-следственная диаграмма Исикавы, диаграмма Парето, диаграмма разброса (рассеивания), контрольные карты процессов и временные ряды. 3. Диаграммы: сродства, связей, матричная, стрелочная, «дерева»; матрица приоритетов как новые методы управления качеством на основе анализа данных, не имеющих численных значений. 4. Статистические методы оценки качества продукции организации общественного питания.
5	Разработка и внедрение систем качества и обеспечение их функционирования	1. Этапы формирования системы менеджмента качества на предприятии рекомендаций стандартов ИСО 9000. Основные функции СМК. Документационное обеспечение СМК 2. Организационное обеспечение системы менеджмента качества. Роль и задачи службы управлением качеством. 3. Проверка систем качества: внутренние проверки, проверки второй стороной (заказчиком или его представителем), проверки третьей (независимой) стороной. 4. Стандарт ИСО 10011 по проверкам систем качества.

		5. Совершенствование систем качества. Отделы технического контроля и их задачи. 6. Роль и задачи метрологической службы в управлении качеством. Закон Российской Федерации "Об обеспечении единства измерений".
6	Сертификация продукции и систем качества. Аудит качества. Правовые вопросы в области качества	1. Определение, назначение и цели сертификации. Нормативная база сертификации. 2. Сертификация как подтверждение соответствия. Обязательная и добровольная сертификация. Процедуры сертификации продукции и услуг. Принципы сертификации систем качества. 3. Этапы оценки систем качества. Сертифицирующие органы. 4. Сертификация в международной практике. Европейские стандарты EN 45000 и нормативные документы ИСО/МЭК по сертификации. 5. Закон Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг". Ответственность изготовителей и продавцов за качество продукции. 6. Законы Российской Федерации "О защите прав потребителей" и "О стандартизации". 7. Основы законодательства по охране труда и окружающей среды; принципы и методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продуктов и услуг. Зарубежный опыт защиты прав потребителей.

5.2 Разделы дисциплин (модуля) и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	всего часов
1	Качество как объект управления. Современные концепции и модели управления качеством.	2	2		4	8
2	Управление качеством в системе общего менеджмента.	2	2		4	8
3	Государственные и международные стандарты и системы качества	2	2		5	9
4	Инструменты контроля, анализа, управления и улучшения качества	2	10		15	27
5	Разработка и внедрение систем качества и обеспечение их функционирования	2	4		5	11
6	Сертификация продукции и систем качества. Аудит качества. Правовые вопросы в области качества	2	2		5	9
	Контроль				-	-
	Всего	12	22		38	72

6 Методы и формы организации обучения

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий

Формы Методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)		Тренинг Мастер- класс (час)	СРО (час)	Всего
		в команде	индивидуальн о			
IT-методы						
Работа в команде		2				2
Игра		2				2
Поисковый метод		2				2
Итого интерактивных занятий		6				6

7 Лабораторный практикум (не предусмотрен)

8 Практические занятия

№	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Наименование практического занятия	Трудоёмк ость (час)
VI семестр			
1	1	Качество как объект управления. Современные концепции и модели управления качеством.	2
2	2	Управление качеством в системе общего менеджмента.	2
3	3	Государственные и международные стандарты и системы качества	2
4	4	Инструменты контроля, анализа, управления и улучшения качества. Организация контроля качества. Выборочный контроль. Статистический приемочный контроль.	2
5	4	Инструменты контроля, анализа, управления и улучшения качества: причинно-следственная диаграмма Исикавы, диаграмма Парето, диаграмма разброса (рассеивания), контрольные карты процессов и временные ряды.	4
6	4	Инструменты контроля, анализа, управления и улучшения качества. Статистические методы оценки качества продукции организации общественного питания.	4
7	5	Разработка и внедрение систем качества и обеспечение их функционирования	4
8	6	Сертификация продукции и систем качества. Аудит качества. Правовые вопросы в области качества	2
	Итого		22

9 Самостоятельная работа

№	№	Тематика самостоятельной работы	Трудоем	Контроль
---	---	---------------------------------	---------	----------

пп	раздела дисципли ны из таблицы 5.1	(детализации)	кость (час)	выполнения работы (опрос, тест, дом. задание и т.д.)
1	1	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	4	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
2	2	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	4	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
3	3	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	5	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
4	4	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	15	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
5	5	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	5	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
6	6	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	5	Текущий контроль: - контроль на ПЗ

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) (не предусмотрено)

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература

1.Васин, С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход : учебник / С. Г. Васин. — М. : Юрайт, 2019. — 404 с. — ISBN 978-5-9916-3739-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/425062> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2.Николаенко, О. А. Контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие / О. А. Николаенко. — Мурманск : МГТУ, 2014. — 158 с. — ISBN 978-5-86185-758-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142662> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3.Тебекин, А. В. Управление качеством : учебник / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 410 с. — ISBN 978-5-534-03736-4. — URL: <https://urait.ru/bcode/449893> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-534-07316-4. — URL: <https://urait.ru/bcode/451487> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

2. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учеб.

пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 115 с. — ISBN 979-5-89289-162-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102699> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

3. Управление качеством. Практикум : учеб. пособие / Е. А. Горбашко [и др.] ; под ред. Е. А. Горбашко. — 2-е изд., испр. — М.: Юрайт, 2020. — 323 с. — ISBN 978-5-534-00907-1. — URL: <https://urait.ru/bcode/450876> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Жуплей И.В. Управление качеством: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс]: / сост. И.В. Жуплей; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. — 20 с. — Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>

2. Жуплей И.В. Управление качеством: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. И.В. Жуплей; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. — 40 с.

3. Жуплей И.В. Управление качеством: методические указания по освоению дисциплины и выполнению контрольных работ для бакалавров заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. И.В. Жуплей; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. — 40 с.

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft Windows 7 Профессиональная, Microsoft Office 2010, Firefox, Антивирус Kaspersky Endpoint Security, Adobe Reader.

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Сайт Минэкономразвития России - <http://www.economy.gov.ru>

Карты регионов - <http://map.rin.ru>

Каталог сайтов субъектов Российской Федерации - <http://www.perm.ru>

Сайт Госкомстата России - <http://www.gks.ru>

Сайт Минрегиона России - <http://www.minregion.ru>

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего	Посадочных мест – 40. Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия.

контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 113 – аудитория для практических занятий дисциплин гуманитарно–экономического блока. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Посадочных мест – 26 Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Optoma DX 302 DLP – стационарный; экран настенный 213*213 см Draper Luma); переносного типа (Ноутбук 15,6" LenovoB590)
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелаж для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Жуплей И.В. Управление качеством: методические указания по освоению дисциплины и выполнению контрольных работ для бакалавров заочной формы обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. И.В. Жуплей; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 40 с.

15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля).

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина (модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояний здоровья (далее – индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения индивидуального и коллективного пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа к зданиям и помещениям где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля).

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований.

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося, обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, имеющими ограниченные возможности здоровья, если это не создает трудности для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего (их) обучающимся необходимую юридическую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании их письменного заявления; пользование необходимыми обучающимися техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации образовательной программы.

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.д.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 часа.