

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ НА ПРИНЦИПАХ ИСО И ХАССП**

Дисциплина Б1.Б.4 Управление качеством в сфере общественного
питания на принципах ИСО и ХАССП

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции
и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты
для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.Н.Пушмина



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» является приобретение студентами знаний, умений и навыков, относящихся к тематике и предмету данного курса и позволяющих развить важные деловые качества и добиться успеха в будущей профессиональной деятельности.

Программой предусматривается рассмотрение вопросов, связанных с современным состоянием общественного питания и перспективами его развития, основными принципами производства качественной кулинарной продукции, применением регламентирующих документов и нормативно-технической документации в общественном питании, изучением методических основ государственной отечественной и международной стандартизации и сертификации.

Прорабатываются вопросы планирования и управления качеством продукции, изучаются статистические методы контроля качества, рассматриваются средства и методы для обеспечения улучшения качества продукции. Большое внимание уделено вопросам управления качеством продукции непосредственно в предприятии общественного питания. Приводится анализ и современные требования к технической документации.

Преподавание дисциплины строится на основе сочетания лекций с проведением практических занятий, применения технических средств обучения, учебной исследовательской работы студентов, самостоятельной работы, индивидуальных занятий со студентами, использования элементов деловой игры и обучающих программ, решения ситуационных задач.

Целью лекционных занятий по данному курсу является ознакомление студентов с теоретическим материалом, охватывающим все темы учебного плана дисциплины.

Целью практических занятий, предусмотренных курсом, является получение студентами целостного представления о качестве продукции, показателях качества; ознакомление с организацией и методами контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в системе общественного питания, принципами управления качеством в соответствии со стандартами ГОСТ Р ИСО и системой ХАССП. Выполнение практических работ поможет в освоении теоретического материала дисциплины, в закреплении и углублении теоретических знаний, отработке практических навыков и умений, в проведении научных исследований.

Самостоятельная работа планируется для студентов с целью углубленного изучения дисциплины и предусматривает дополнительную самостоятельную проработку ряда тем курса и выполнение заданий.

Завершается работа над курсом защитой всех практических работ, отчетом о выполнении самостоятельных заданий, в результате чего студент

набирает индивидуальный кумулятивный индекс для допуска к сдаче зачета по дисциплине.

В соответствии с учебным планом подготовки студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» дисциплина «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» изучается на 1 курсе очного отделения во 2 семестре, форма промежуточной аттестации – зачет.

1.2 Задачи изучения дисциплины

С целью формирования и воспитания грамотного компетентного специалиста в области общественного питания, владеющего необходимыми знаниями по управлению качеством продукции и навыками их практического применения, при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- овладение новой философией управления качеством;
- усвоение принципов стандартизации продукции общественного питания, основных методов контроля ее качества и профилактики брака;
- ознакомление с международными стандартами и действующими нормативно-техническими документами, применяемыми в общественном питании;
- формирование навыков оценки и управления качеством продукции на основе международных стандартов ИСО и системы ХАССП;
- освоение подходов к разработке и внедрению системы качества на основе международных стандартов ИСО и плана ХАССП;
- умение планировать, обеспечивать и совершенствовать качество готовой продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций – общекультурных (ОК-3), общепрофессиональных (ОПК-4):

ОК-3: готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	
Уметь	критически осмыслить полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание; самостоятельно или в составе группы вести научный поиск, реализуя специальные средства и методы получения нового знания; составлять локальные нормативно-технические документы: диаграммы хода действия, стандарт предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию общественного питания и тому подобное

Владеть	новейшей информацией в области развития индустрии питания и инновационных технологий
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	
Знать	требования к локальным нормативно-техническим документам и документообороту на предприятии общественного питания
Уметь	устанавливать требования к локальным нормативно-техническим документам и документообороту на предприятии общественного питания с использованием инструментария и принципов управления качеством на основе международных стандартов ИСО и ХАССП
Владеть	новейшей информацией в области нормативно-технических регламентов и развития индустрии питания

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Качество – важнейшая характеристика, обеспечивающая конкурентоспособность продукции, и главный фактор завоевания рынков товаров и услуг. Высокое качество выпускаемой продукции может быть достигнуто путем широкого внедрения современных технологий, передовой организации производственного процесса и эффективных форм и методов контроля, управления и планирования качества продукции на всех этапах производственного цикла. В связи с этим определенную необходимость и значимость приобретает изучение курса «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программ 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Дисциплина «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» изучается магистрантами 1 курса очного отделения во 2 семестре, входит в базовую часть профессионального цикла Б1.Б.4 и включает 5 разделов:

1. Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM).
2. Стандартизация в системе управления качеством.
3. Контроль как механизм управления качеством.
4. Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО.
5. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов.

Дисциплина реализуется на товароведно-технологическом факультете, кафедрой «Технология и организация общественного питания».

Учебный курс «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Математическое моделирование», «Современные проблемы науки в производстве продуктов питания», «Статистическая обработка результатов научных исследований»,

«Высокотехнологичные производства в общественном питании», «Инновационный менеджмент предприятий питания», «Бизнес-планирование предприятий питания», «История и методология науки о пище», «Современные концепции здорового питания», «Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля».

На основе дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» строится изучение дисциплин: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Основы управления маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания», «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции», «Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий питания», «Основы производства функциональных продуктов питания», «Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности».

Дисциплина «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» необходима для выполнения раздела выпускной квалификационной работы (ВКР), для профессионального становления специалиста в сфере общественного питания, будущей профессиональной деятельности.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс/семестр
		1/2
Общая трудоемкость дисциплины	2 / 72	2 / 72
Контактная работа с преподавателем:	1 / 36	1 / 36
занятия лекционного типа	0,5 / 18	0,5 / 18
занятия семинарского типа	0,5 / 18	0,5 / 18
в том числе: семинары	-	-
практические занятия	0,5 / 18	0,5 / 18
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-
индивидуальные консультации	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	1 / 36	1 / 36
изучение теоретического курса (ТО)	1 / 36	1 / 36
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	-	-
реферат, эссе (Р)	-	-
курсовое проектирование (КР)	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	-	зачет

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	Раздел 1. Тема 1. Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)	2	2	-	4	ОК-3 ОПК-4
2	Раздел 2. Тема 2. Стандартизация в системе управления качеством	2	2	-	4	ОК-3 ОПК-4
3	Раздел 3. Тема 3. Контроль как механизм управления качеством	4	4	-	8	ОК-3 ОПК-4
4	Раздел 4. Тема 4. Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО	6	6	-	12	ОК-3 ОПК-4
5	Раздел 5. Тема 5. ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов	4	4	-	8	ОК-3 ОПК-4
Итого:		18	18	-	36	-

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			Всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM)*(А)	2	1
		Причины, обусловившие изменение отношения к качеству		
		Понятия «качество» и «управление качеством»		
		Эволюция и этапы развития управления качеством		
		Всеобщее управление качеством (TQM)		
	Планирование процесса управления качеством			
2	2	Стандартизация в системе управления качеством*(А)	2	1
		Российская государственная система стандартизации		
		Методические основы стандартизации		
		Органы и службы государственной системы		
		Виды отечественных стандартов		
	Международная система стандартизации			
3	3	Контроль как механизм управления качеством*(А)	4	2
		Организация контроля качества продукции и профилактика брака		
		Виды и методы контроля качества		
	Средства и методы для обеспечения улучшения качества			
4	4	Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО*(А)	6	2
		Международные стандарты (МС) ИСО		
		Разработка и внедрение системы качества на основе МС ИСО		
	Сертификация – специальная подсистема управления качеством			
5	5	ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов*(А)	4	2
		ХАССП: общие положения, история создания, этапы развития		
	Обеспечение безопасности пищевой продукции на основе ХАССП			
Итого:			18	8

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			Всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Понятия «качество» и «управление качеством»	2	1
		Термины и определения в области качества*(А)		
		Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества продукции общественного питания*(А)		
2	2	Определение системы оценки показателей качества*(А)	2	1
		Составление иерархического «дерева свойств» качества продукции*(А)		
3	2;3	Международные стандарты ИСО серии 9000: принципы управления качеством*(А)	2	1
		Методика проведения экспертного опроса*(А)		
4	3	Контрольные листки. Расслоение (стратификация) данных. Графическое представление данных: принципы построения кругового, ленточного, столбчатого, Z-образного графиков, в виде ломаной линии*(А)	2	1
5	3	Диаграмма Парето. Причинно-следственная диаграмма (диаграмма Исикавы). Диаграмма разброса (рассеяния)*(А)	2	1
		Составление и чтение контрольных карт*(А)		
6	1, 3, 4	Методика проведения SWOT – анализа и бенчмаркинга. Функционально-стоимостной анализ*(А)	2	1
		FMEA-анализ; построение «домика качества»		
7	4	Составление политики качества. Описание стадий жизненного цикла продукции с использованием «петли качества»*(А)	2	1
		Процессный подход к созданию системы менеджмента качества. Планирование и проектирование процессов*(А)		
8	5	Сбор данных о продукции в системе ХАССП*(А)	2	1
		Построение и проверка производственной блок - схемы технологического процесса (диаграммы потока)**(А)		
		Выявление опасных факторов и определение контрольных мер. Метод анализа рисков по качественной диаграмме (построение качественной диаграммы)**(А)		
9	5	Определение критических контрольных точек. Построение «дерева принятия решений» по критическим контрольным точкам процесса, сырья*(А)	2	1
Итого:			18	9

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

Перечень учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующее:

1. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учеб. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 2,94 МБ. – 286 с. – Режим доступа : <http://e.sfu-kras.ru/>.

2. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учеб.-метод. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 1,11 МБ. – 191 с. – Режим доступа : <http://e.sfu-kras.ru/>.

3. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОП 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина. – Красноярск : СФУ, 2018. – 12,2 МБ. – Режим доступа : <https://e.sfu-kras.ru>.

5 Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации

Для контроля над уровнем усвоения обучающимися учебного материала по дисциплине «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП», предусматривается форма промежуточной аттестации – зачет. Для подготовки к сдаче и приему зачета предлагается использовать комплект вопросов и комплект тестовых материалов, сформированных по каждому разделу изучаемой дисциплины, и представленных в приложении к рабочей программе «Фонд оценочных средств по дисциплине». Возможны следующие формы приема зачета:

- устное собеседование преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно заданию по учебной дисциплине;
- письменный ответ студента согласно предложенному заданию по учебной дисциплине;
- тестирование по основным темам курса.

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

Основная литература:

1. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учеб. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 2,94 МБ. – 286 с. – Режим доступа : <http://e.sfu-kras.ru/>.

2. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП: учеб.-метод. пособие / сост. И. Н. Пушмина. – [Электронный ресурс] Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 1,11 МБ. – 191 с. – Режим доступа : <http://e.sfu-kras.ru/>.

3. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОП 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина. – Красноярск : СФУ, 2018. – 12,2 МБ. – Режим доступа : <https://e.sfu-kras.ru>.

4. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерской программы 260800.68.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина. – Красноярск : СФУ, 2013 (Введено оглавление). – Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-953468213.exe>.

5. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. Н. Пушмина. – Электрон. текстовые дан. (PDF, 5,7 Мб). – Красноярск : СФУ, 2013. – 295 с. – (Магистратура). – Загл. с титул. экрана. – Библиогр.: с. 242-246. – Изд. № 2013-1459 : Б. ц. – Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-988917.pdf>.

Дополнительная литература:

1. Агарков, А. П. Управление качеством [Электронный ресурс] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки «Менеджмент» и «Экономика» (квалификация «бакалавр») / А. П. Агарков. – Москва : Дашков и К°, 2014. – 204 с. – Режим доступа : <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=450883>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по

специальности «Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности»] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация «Дашков и К». – Москва : Дашков и К, 2012. – 210 с. Режим доступа : <http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=415066>.

3. Кантере, В. М. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000 / В. М. Кантере, В. А. Матисон, Ю. С. Сазонов. – Москва : Типография РАСХН, 2010. – 456 с.

4. Попова Е.А. Обработка результатов эксперимента по исследованию качества пищевых продуктов: учеб. пособие / Е. А. Попова, И. Н. Пушмина; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 82 с.

5. Принципы ХАССП. Безопасность продуктов питания и медицинского оборудования. – Изд-во : Стандарты и качество, 2010. – 232 с.

6. Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник] : в 2 т. / Федерация рестораторов и отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2009 – 2010, Т. 2: Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник] / Федерация рестораторов и отельеров. – Москва : Ресторанные ведомости, 2010. – 295с.

7. Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62 .01 «Технология организации ресторанного дела»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост. И. Н. Пушмина.– Красноярск : СФУ, 2014. (Введено оглавление). – Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-088446936.exe>.

8. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / авт.-сост. Т. Н. Иванова [и др.]. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 393 с.

9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [Электронный ресурс]: решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

10. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) [Электронный ресурс]: решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 18.10.2012 № 191. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

11. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) [Электронный ресурс]: решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 01.10.2012 № 258. –

Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

12. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 27.03.02 «Управление качеством»; 38.03.02 «Товароведение», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / под общ. ред. В. М. Позняковского. – Москва : ИНФРА-М, 2016. – 335 с.

13. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для практич. занятий [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. Н. Пушмина. – Электрон. текстовые дан. (PDF, 3,5 Мб). – Красноярск : СФУ, 2013. – 194 с. – (Магистратура). – Загл. с титул. экрана. – Библиогр.: с. 112-115. Изд. № 2013-1458 : Б. ц. – Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/i-124302.pdf>.

14. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания // СанПиН 2.3.2.1078-01. – Москва, 2002. – 342 с.

15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.2421-08: доп. 11 к СанПиН 2.3.2.1078-01: утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 01.10.08: введ. в действие 1.11.08 / Федер. служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. – Изд. офиц. – Москва : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008. – 7 с.

16. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.2354-08: доп. и изм. 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01: [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 21.04.08; введ. в действие с 1 июля 2008 г.]. – Москва : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 24 с.

17. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.2351-08: доп. и изм. 7 к СанПиН 2.3.2.1078-01: [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 05.03.2008: введ. в действие с 1 мая 2008 г.]. – Изд. офиц. – Москва : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 20 с.

18. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: сан.-эпидем. правила и нормативы: 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты: СанПиН 2.3.2.1324-03: [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 21.05.03: взамен СанПиН 42-123-4117-86; введ. в действие 25.06.03]. – Изд. офиц. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.

19. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 25-04-2001. – Москва : Изд-во стандартов, 2001. – 36 с.
20. ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. – Введ. 31-05-2005. – Москва : Изд-во стандартов, 2005. – 8 с.
21. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности. – Введ. 29-12-2005. – Москва : Изд-во стандартов, 2005. – 11 с.
22. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – Москва : Стандартинформ, 2008. – 10 с.
23. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь: [утв. и введ. в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 471-ст взамен ГОСТ Р ИСО 9000-2001]. – Введ. впервые. – Изд. офиц. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 30 с.
24. ГОСТ Р ИСО 9001-2008 Системы менеджмента качества. Требования: [утв. и введ. в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 471-ст взамен ГОСТ Р ИСО 9001-2001]. – Введ. впервые. – Изд. офиц. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 26 с.
25. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования: [принят Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. № 31-ст с учетом директивы Совета Европейского Сообщества 93/43 от 14.06.1993 г. «О гигиене пищевых продуктов», введ. в действие 01.07.2001]. – Введ. впервые. – Дата актуализации: 01.08.2009 г. – Изд. офиц. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 12 с.
26. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продуктов общественного питания. – Введ. 18. 12. 2008. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 14 с.
27. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – Москва : Стандартинформ, 2009. – 13 с.
28. ГОСТ ISO 5492-2014. Органолептический анализ. Словарь. – Введ. 2016-01-01. – М. : Стандартинформ, 2016. – 51 с.

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

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

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01. – Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01 [Электронный ресурс] : санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.2804-10. – Режим доступа : <http://www.garant.ru/>.

2. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс] (утв. Указом Президента РФ от 30 января 2010 г. N 120). – Режим доступа : <http://base.garant.ru/12172719/>.

3. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года [Электронный ресурс] (утв. Распоряжением Правительства РФ от 17 ноября 2008 г. N 1662-р). – Режим доступа : <http://base.garant.ru/194365/>.

4. Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.mnr.gov.ru>.

5. МР 2.3.1.1915-2004 Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. – Официальный сайт консорциума «Кодекс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.ntserver.3000/docs/d?nd=120037560>.

6. Общероссийский классификатор продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://classifikators.ru/okp>, <http://klassifikators.ru/okp>.

7. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федер. закон от 02.01.2000 № 29 ред. 19.07.2011. – Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа : <http://www.consultant.ru>.

8. Распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=106196>.

9. Российская технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания». – Режим доступа : <http://платформа-апк.рф>.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» базируется как на традиционном изложении теоретических и практических основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция - информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц - опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- практических занятий, которые реализуются в форме: практическая работа, анализ конкретных ситуаций, имитационное упражнение, при этом активно применяются информационные технологии управления учебным процессом.

На практических занятиях по дисциплине «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП» студенты приобретают общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные, производственно-технологические компетенции и компетенции в области научно-исследовательской деятельности, маркетинга. Подготовка к практическим занятиям, активная и творческая работа на них, приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к осуществлению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий проводится текущий контроль знаний студентов.

Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение, текущие и тематические тесты, мини-тестирование, в том числе с использованием электронного банка тестовых заданий.

Так же обязательной является самостоятельная работа студентов над разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

В рамках самостоятельной работы предполагается подготовка и участие в ежегодных поточных научных студенческих конференциях по проблемам качества продовольственных товаров и продукции общественного питания.

Для осуществления взаимосвязи аудиторных и внеаудиторных видов работы, самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

Основные виды СРС, формы контроля, ориентировочные сроки выполнения представлены в таблице:

№ п/п	Виды СРС	Форма контроля	Сроки выполнения (ориентировочные)
1	Подготовка к занятиям	Опрос	В течение семестра
2	Подготовка к поточной конференции	Представление материалов	В течение семестра
3	Подготовка к тестовому контролю	Тест	В течение семестра
4	Выполнение контрольной работы	Проверка, защита	В течение семестра
5	Подготовка к зачету	Устный опрос	В течение семестра

Для контроля над уровнем усвоения студентами учебного материала по дисциплине «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП», формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, программой изучения данного курса, в соответствии с учебным планом подготовки студентов указанного направления, предусматривается форма промежуточной аттестации – зачет.

Для подготовки к сдаче и приему зачета предлагается использовать комплекты вопросов и тестов, сформированных по каждому разделу изучаемой дисциплины, и представленных в приложении к рабочей программе «Фонд оценочных средств по дисциплине».

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе по дисциплине:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorn</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель. МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер). Переплётная машина «Термобиндер». Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе. Рабочее место (Intel). Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5; Монитор 19Samsung9430N-3 шт.; Компьютер KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов – 2 шт.</p>
<p>Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель. Компьютер в сборе + монитор. Компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256</p>