**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт торговли и сферы услуг

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для бакалавров направления подготовки
«19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания»
для заочной формы обучения*

Красноярск 2025

«Управление качеством на предприятиях индустрии питания» [Электронный ресурс]: метод. указания для контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг; сост.: А. Г. Крыловская. - Красноярск : СФУ, 2025. – 9 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский
Федеральный университет»
Институт
Торговли сферы услуг
2025

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Порядок выполнения, содержания и распределения контрольных работ.....	5
3 Варианты контрольных работ.....	6
4 Библиографический список	9

1. Общие положения

Цель изучения дисциплины является формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков по вопросам контроля качества продукции и услуг в сфере индустрии питания.

Учебные задачи дисциплины направлены на решения следующих профессиональных задач:

- определять приоритеты в области контроля качества производственных процессов, направленных на повышение безопасности выпускаемой продукции для потребителей.

- выявлять проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, направленными на снижения потерь ресурсов на всех этапах производства и реализации продукции;

- разрабатывать мероприятия непрерывного совершенствования качества выпускаемой продукции.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для бакалавров заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой бакалавры должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. В соответствии с учебным планом бакалавры заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки бакалавра и имеет цель практически закрепить и углубить знания по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания».

Контрольная работа является допуском к зачету. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что бакалавр не может сдавать зачет по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания». Контрольная работа выполняется бакалавром самостоятельно с использованием литературы и практического опыта.

Данная контрольная работа состоит из 1 теоретического вопроса и 1 практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой отечественной литературы, а также информации, публикуемой в периодических изданиях. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика оценки. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о магистре (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись магистра и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности СТУ 7.5-07-2021».

Контрольная работа выполняется магистром по варианту, который выбирается в соответствии с последней цифрой зачетной книжки.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Перечень теоретических вопросов и практических заданий для контрольной работы

ВАРИАНТ 1

1. Организация государственного и внутрифирменного контроля качества продукции и услуг предприятий общественного питания
2. Составьте алгоритм проведения визуального контроля условий транспортирования пищевой продукции на предприятии питания. Результаты оформить в таблице.

Наименование мероприятий	Периодичность	Документация
1		
2		
3		

ВАРИАНТ 2

1. Правовая и нормативная базы контроля качества.
2. Составьте алгоритм проведения входного контроля пищевой продукции на предприятии питания. Результаты оформить в таблице.

Наименование мероприятий	Периодичность	Документация
1		
2		
3		

ВАРИАНТ 3

1. Организация контроля качества кулинарной продукции: органолептические методы.
2. Составьте алгоритм проведения контроля хранения пищевой продукции на предприятии питания. Результаты оформить в таблице.

Наименование мероприятий	Периодичность	Документация
1		
2		
3		

ВАРИАНТ 4

1. Организация контроля качества кулинарной продукции: физико-химические методы
2. Составьте примеры физических, химических, микробиологических факторов опасностей на предприятии питания. Ответ оформить в таблице.

Название опасности	Краткая характеристика
Физические опасности	
1	
2	
Химические факторы	
1	
2	
Микробиологические факторы	
1	
2	

ВАРИАНТ 5

1. Идентификация и фальсификация продукции и услуг в индустрии питания.
2. Составьте план лабораторно-инструментальных измерений факторов производственной среды на заготовочном предприятии, включающем в себя следующие цеха: овощной, мясорыбный, цех подготовки сырья, горячий цех, кондитерский цех, моечные. Оформить в виде таблицы.

Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность	Производственный контроль, документы

ВАРИАНТ 6

1. Контроль качества мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы.
2. Составьте алгоритм контроля проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий, обращения с отходами потребления на предприятии питания. Оформить в виде таблицы.

Наименование мероприятий	Периодичность	Документация

1.		
2.		

ВАРИАНТ 7

1. Контроль качества полуфабрикатов из дрожжевого, слоеного дрожжевого, слоеного пресного, песочного теста.
2. Составьте алгоритм контроля по выполнению требований работниками правил личной гигиены на предприятии питания. Оформить в виде таблицы.

Наименование мероприятий	Периодичность	Документация

ВАРИАНТ 8

1. Дефекты полуфабрикатов.
2. Составьте заявку на проведение:
 - лабораторного исследования готовой продукции в ресторане
 - производственного контроля соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

ВАРИАНТ 9

1. Контроль качества холодных блюд и закусок, первых блюд.
2. Составьте периодичность санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары и производственных помещений предприятия питания. Оформить в виде таблицы.

Объект контроля	Мероприятия	График		Режимы
		Текущая уборка	Генеральная уборка	

ВАРИАНТ 10

1. Контроль качества вторых горячих блюд и десертов.
2. Составьте алгоритм контроля за наличием нормативных и технологических документов, соответствия им технологических процессов. Оформить в виде таблицы.

Наименование мероприятий	Периодичность	Документация

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Кусова И. У., под ред., Кусова И. У., Федотова Н. А., Любецкая Т. Р. - Электрон. дан.col. - Москва : КноРус, 2024. - 145 с. - Internet access. - ISBN 978-5-406-12339-3

2. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7.

3. Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие : [для спец.260501.65 и 260800.62] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2012. - 228, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000178050

4. Киселева С. И. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / С. И. Киселева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]

5. «Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания» — учебник для вузов авторов Николенко П. Г., Ефремовой М. В., Терехова А. М., издательство «Лань», год издания — 2025

Периодические издания:

- Журнал «Управление качеством»

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

- 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 «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- 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>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>