

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

(ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Дисциплина Б1.О.03 Системы менеджмента качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

код и наименование укрупненной группы

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

код и наименование направления подготовки

Направленность/профиль 19.04.02.01 Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

код и наименование профиля подготовки

Институт Торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

Квалификация (степень) выпускника
Магистр

Красноярск 2023

УДК 006.1.004.12:642.5(07)

Системы менеджмента качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий : метод. указания к выполнению контрольных работ для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Сибирский федеральный ун-т ; сост. И.Н. Пушмина. – Красноярск, 2023. – 10 с.

УДК 006.1.004.12:642.5(07)

Составитель

Ирина Николаевна Пушмина, доктор технических наук,
профессор кафедры технологии и организации общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

*Методические указания к выполнению контрольных работ для студентов
направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
профиль 19.04.02.01 «Современные технологии и безопасность хлеба,
хлебобулочных и кондитерских изделий»
заочной формы обучения*

© ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ.....	5
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В целях контроля систематической самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по дисциплине «Системы менеджмента качества хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» учебным планом и учебной программой направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» магистерской программы 19.04.02.01 «Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольные задания выдаются студентам для самостоятельного выполнения во внеучебное время.

Оформляют контрольные работы на листах белой бумаги с одной стороны (формат А4), шрифт 14, межстрочный интервал – 1. По всем четырем сторонам листа оставляют поля (левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм) в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 (стандарт СФУ) и ГОСТ 7.32-81 «Отчет о научно-исследовательской работе. Общие требования и правила оформления». Список использованных источников оформляют в соответствии с правилами библиографии.

В контрольных работах не допускаются:

- многочисленные исправления и небрежность в оформлении;
- несоответствие выполненного задания контрольному заданию;
- контрольные работы, оформленные с отклонениями от стандарта **СТУ 7.5-07-2021**, корректируются до соответствия установленным требованиям;
- работы, выполненные не в полном объеме, также не засчитываются.

В установленные сроки проводится защита контрольных работ. Студенты, не выполнившие или не защитившие контрольные работы, не допускаются к зачету.

Контрольная работа содержит следующие разноуровневые задания:

- Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской продукции.
- Определение системы оценки показателей качества.
- Составление иерархического «дерева свойств» качества продукции.
- Построение причинно-следственной диаграммы.
- Проведение SWOT – анализа и бенчмаркинга.
- Составление политики качества. Описание стадий жизненного цикла продукции с использованием «петли качества».
- Процессный подход к созданию системы менеджмента качества. Планирование и проектирование процессов.
- Разработка программы безопасности продукции и производственного контроля на предприятии по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе принципов ХАССП (НАССР) с указанием контрольных критических точек (ККТ).

Все контрольные задания выполняются студентом для выбранной продукции питания и предприятия по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий по самостоятельному выбору, соотносённому с темой магистерской диссертации.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(все задания соотносятся с темой магистерской диссертации)

ЗАДАНИЕ № 1

Расчет совокупной выборки, составление анкет социологического опроса в области качества хлеба, хлебобулочной и кондитерской продукции

1. Произвести расчет совокупной выборки потенциальных потребителей выбранного предприятия по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий по генеральной совокупности.
2. Составить анкету социологического опроса в области качества продукции питания – хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий.

ЗАДАНИЕ № 2

Определение системы оценки показателей качества

1. Изучить ГОСТ Р «Система показателей качества продукции. Номенклатура показателей».
2. Определить систему оценки показателей качества для выбранной продукции питания (хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий) с точки зрения предприятия – изготовителя.
3. Определить систему оценки показателей качества для выбранной продукции питания (хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий), рассматривая проблему под углом зрения потребителя.
4. Для выбранной продукции определить единичные, комплексные показатели качества, обобщенный комплексный показатель.
5. Для выбранной продукции определить весовые коэффициенты органолептических показателей качества.

ЗАДАНИЕ № 3

Составление иерархического «дерева свойств» качества продукции

1. Изучить ГОСТ Р «Система показателей качества продукции. Номенклатура показателей».
2. Построить «дерево свойств» качества для выбранной продукции питания (хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий) с точки зрения предприятия – изготовителя.
3. Построить «дерево свойств» качества для выбранной продукции питания (хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий), рассматривая проблему под углом зрения потребителя.

ЗАДАНИЕ № 4

Построение причинно-следственной диаграммы (диаграмма К. Исикавы, рыба кость)

1. Построить причинно-следственную диаграмму для выбранной продукции питания – хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

ЗАДАНИЕ № 5

Проведение SWOT – анализа и бенчмаркинга

1. Составить SWOT – анализ для выбранных объектов (продукции питания и предприятия по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий).
2. Провести бенчмаркинг для выбранных объектов (предприятия по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий).

ЗАДАНИЕ № 6

Составление политики качества. Описание стадий жизненного цикла продукции с использованием «петли качества»

1. Сформулировать политику качества вашей фирмы (предприятия по производству хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий). При составлении политики качества фирмы необходимо учитывать:

Принципы системы обеспечения качества

- удовлетворение требования заказчиков;
- постоянное улучшение оказываемой услуги;
- эффективность при предоставлении услуги.

Пути реализации данных принципов

- четкое определение потребностей заказчика и характеристик качества;
- проведение предупредительных мер во избежание неудовлетворенности заказчика;
- проведение оптимизации расходов с целью достижения уровня услуги;
- осуществление непрерывной проверки требований и результатов.

2. Пользуясь «петлей качества», определите конечную цель, опишите все жизненно важные стадии производства выбранного продукта, начиная с маркетинга, проектирования, закупки и заканчивая утилизацией. Описание должно иметь вид руководства к действию. Отдельные части производства продукта должны содержать виды ответственности и описываться элементами системы качества.

ЗАДАНИЕ № 7

Процессный подход к созданию системы менеджмента качества.

Планирование и проектирование процессов

1. Используя процессный подход, выполнить проектирование производственных процессов, а также процессов планирования, контроля и улучшения качества для выбранных объектов (хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий); выбрать наиболее критичный процесс.

ЗАДАНИЕ № 8

Разработка программы безопасности продукции и производственного контроля на предприятии по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе принципов ХАССП (НАССР) с указанием контрольных критических точек (ККТ)

1. Разработать программу безопасности продукции и производственного контроля на предприятии по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на основе принципов ХАССП (НАССР) с указанием контрольных критических точек (ККТ)

А. Сбор данных о продукции в системе ХАССП. Построение и проверка производственной блок-схемы технологического процесса (диаграммы потока)

1. Выбрать вид (тип) предприятия по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, вид продукта, производство которого вы собираетесь организовать.
2. Произвести сбор данных о продукции в системе ХАССП
3. Выполнить построение и проверку производственной блок-схемы технологического процесса (диаграммы потока) для выбранного продукта.

Б. Выявление опасных факторов и определение контрольных мер. Метод анализа рисков по качественной диаграмме (построение качественной диаграммы)

1. Выявить опасные факторы и определить контрольные меры в технологических процессах получения выбранного продукта, используя метод анализа рисков по качественной диаграмме (построить диаграмму).

В. Определение критических контрольных точек. Построение «дерева принятия решений» по критическим контрольным точкам процесса. Построение «дерева принятия решений» по критическим контрольным точкам сырья

1. Определить критические контрольные точки в производственных процессах выбранного продукта.
2. Построить «дерево принятия решений» по критическим контрольным точкам процесса.
3. Построить «дерево принятия решений» по критическим контрольным точкам сырья.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Для оценки владений, умений, знаний студентов по результатам выполнения разноуровневых заданий контрольной работы в процессе текущего и промежуточного контроля применяются формулировки:

- «достаточный уровень», «недостаточный уровень» и следующие критерии оценивания:

- Оценка «достаточный уровень» - полное раскрытие темы задания (вопроса); указание точных названий и определений; правильная формулировка и применение понятий (категорий); приведение формул, соответствующей статистики и тому подобное; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме задания. Допускается присутствие несущественных ошибок в определении понятий (категорий), в формулах, статистических данных, существенно не меняющих суть излагаемого материала; наличие не более трех незначительных грамматических, стилистических ошибок; неспособность самостоятельно вводить и использовать собственные классификации и квалификации.

- Оценка «недостаточный уровень» - нераскрытие темы задания, а лишь отражение общих направлений темы задания; большое количество существенных ошибок; наличие грамматических и стилистических ошибок; отсутствие знаний, умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительной оценки.

При проведении зачета и формировании окончательной оценки за зачет по данной дисциплине учитывается результат выполнения студентом разноуровневых заданий контрольной работы.

Суммарная оценка по результатам выполнения разноуровневых заданий контрольной работы вносит вклад в общую окончательную оценку за зачет по дисциплине и составляет 25%.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Вебер, А.Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / А.Л. Вебер. - Омск : Омский ГАУ, 2017. - 172 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/136143>. - Режим доступа : для авториз. пользователей.
2. Данылиев, М.М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : учебное пособие / М.М. Данылиев, Д.В. Ключникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2018. - 54 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/117807>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Системы менеджмента качества : учебное пособие / В.И. Привалов, В.Г. Исаев, В.М. Юров, Е.А. Жидкова. - Королёв : МГОТУ, 2017. - 228 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/140940>. - Режим доступа : для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Аристов, О.В. Управление качеством : учебник / О.В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 224 с.. - Текст : электронный. - URL : <https://znanium.com/catalog/product/1081359>. - Режим доступа: по подписке.
2. Барабанова, Е.Б. Методы планирования и контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Е.Б. Барабанова, Ю.А. Динер, Е.И. Петрова. - Омск : Омский ГАУ, 2020. - 131 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/159611>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Коноплев, С.П. Управление качеством : учебное пособие / С.П. Коноплев. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 252 с. - Текст : электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043109>. – Режим доступа: по подписке.
4. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А.В.Куприянов, В.А. Гарельский. - Оренбург : ОГУ, 2016. - 150 с. - URL : <https://e.lanbook.com/book/98073>.
5. Леонов, О.А. Управление качеством : учебник / О.А. Леонов, ГН. Темасова, Ю.Г. Вергазова. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 180 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130492>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Магомедов, Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) : учебное пособие / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2014. - 76 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL : <https://e.lanbook.com/book/71659>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

8. Прогноз развития научно-технологического развития Российской Федерации до 2030 года. – Москва : 2013. – 72 с.

9. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья Сибирского региона : монография / И.Н. Пушмина ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 226 с.

10. 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». – URL : <http://www.consultant.ru>.

11. 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». – URL : <http://www.consultant.ru>.

12. 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». – URL : <http://www.consultant.ru>.

13. Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП : [Электронный ресурс] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ... 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания] / И.Н. Пушмина. - Красноярск : СФУ, 2018. – 12,2 МБ. – Б. ц. - Текст : электронный. – URL : <https://bik.sfu-kras.ru/elib/view?id=UMKD-UMO-76301-19028>.

14. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; - URL : <https://new.znaniium.com>]. - www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электрон. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/925846>.

15. Хомутова, Е.Г. Современные инструменты менеджмента качества : учебное пособие / Е.Г. Хомутова. - Москва : РТУ МИРЭА, 2020. - 181 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/167626>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.