

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.О.6 «Управление качеством продукции»

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.04.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов
общественного питания

Статус дисциплины: обязательная часть

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	М.А. Вайтанис
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	А.В. Снегирева

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1	Анализирует риски при разработке новых технологических решений
		ОПК-3.2	Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Микробиология и эпидемиология в области питания, Научные основы организации на предприятиях общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, Перспективные направления технологии продукции общественного питания

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

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	16	16	60	57

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

Форма обучения: очная

Семестр: 1

Лекционные занятия (16ч.)

1. **Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. Риски при разработке новых технологических решений {дискуссия} (2ч.)[3,4,5,6]**
 1. Сущность категории качества.
 2. Необходимость и значение повышения качества продукции предприятий пищевых отраслей.
 3. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества.
2. **Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]**
 1. Всеобщий менеджмент качества – TQM.
 2. Опыт формирования систем управления качеством разных странах. Мировой и отечественный опыт управления качеством.
 3. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,6]
 1. Основоположники современных подходов к управлению качеством.
 4. Современное Российское Законодательство в области качества. {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]
 1. нормативная законодательная база в области управления качеством
 5. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях. {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]
 1. Показатели качества. Номенклатура и применяемость.
 2. Методы оценки уровня качества.
 3. Квалиметрия.
 6. Инструменты и методы управления качеством. Современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]
 1. Контроль в системе управления качеством.
 2. Выборочный контроль.
 3. Статистический приемочный контроль.
 7. **Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества. {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]**
 1. Основы разработки систем менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности.
 2. Документация систем менеджмента качества.
 8. **Международные стандарты ИСО 9000 системы менеджмента качества. {беседа} (2ч.)[3,4,5,6]**
 1. Сертификация систем менеджмента качества.
 2. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции HACCP и GMP.

Практические занятия (16ч.)

1. **Определение частоты предпочтений и весомость показателей. Определение степени согласованности мнения экспертов. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6]**
 1. Получение навыков по определению частоты предпочтений, весомости и степени согласованности мнений экспертов.

2. Причинно-следственные диаграммы Исикавы {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] Получение навыков по построению причинно-следственных диаграмм Исикавы.
3. Социологический метод проведения экспертизы. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] изучение социологического метода проведения экспертизы.
4. Использование диаграммы Парето. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] Получение навыков по построению диаграммы Парето.
5. коллоквиум {работа в малых группах} (2ч.)[2,3,4,5,6] коллоквиум по темам лекции 1-4 (модуль 1)
6. Построение контрольных карт Шухарта для контроля повторяемости и промежуточной прецизионности. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по построению карт Шухарта
7. Статистический приемочный контроль. {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по проведению статистического приемочного контроля
8. Построение диаграмм рассеивания {ролевая игра} (2ч.)[2,3,4,5,6] получение навыков по построению диаграмм рассеивания

Лабораторные работы (16ч.)

1. Определение сенсорных способностей дегустаторов {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] получение навыков по определению сенсорных способностей дегустаторов
2. Контроль качества первых блюд {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Оценка качества первых блюд и сравнение с нормативной документацией.
3. Контроль качества вторых блюд (мясные и рыбные блюда) {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Оценка качества вторых блюд и сравнение с нормативной документацией.
4. Контроль качества мучных кулинарных блюд. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Оценка качества мучных кулинарных блюд и сравнение с нормативной документацией.

Самостоятельная работа (60ч.)

1. изучение материалов лекций № 1-8 {ролевая игра} (8ч.)[3,4,5,6]
2. подготовка к коллоквиуму {ролевая игра} (14ч.)[3,4,5,6] Подготовка к коллоквиуму по темам лекции 1-4 (модуль 1)
3. Подготовка к защите лабораторных работ № 1-8. {ролевая игра} (8ч.)[1,3,4,5,6] подготовка к защите лабораторных работ по контрольным вопросам приведенным в методических указаниях
4. Выполнение расчетов по практическим занятиям № 1-7 {ролевая игра} (8ч.)[2,3,4,5,6] выполнение расчетов по практическим занятиям согласно заданию по вариантам
5. подготовка к экзамену {ролевая игра} (22ч.)[1,2,3,4,5,6] подготовка к экзамену по материалам лекций № 5-8 (модуль № 2)

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине "Управление качеством продукции" для магистров направления "Технология продукции и организация общественного питания" /М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. - 79 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_UprKachProd_lr_mu.pdf

2. Вайтанис М.А. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине "Управление качеством продукции" для магистров направления "Технология продукции и организация общественного питания" /М.А. Вайтанис; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. - 27 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Vaitanis_UprKachProd_pr_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

6.2. Дополнительная литература

4. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – Москва : Дашков и К, 2016. – 336 с. – ISBN 978-5-394-01715-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/93306>

5. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 236 с. – ISBN 978-5-8114-3334-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/110907>

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

6. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через ИЛИАС.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
помещения для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».