

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.

(подпись)

(ФИО)

«26» мая 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Квалификация (степень) выпускника

магистр

(в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции массового назначения и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)).

- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компет енции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД1 _{опк-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья
2	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД1 _{опк-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению
			ИД2 _{опк-3} Совершенствует рецептуры и технологические процессы производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{опк-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья	Знает: приоритеты в области управления производственным процессом, методы контроля и современные методы исследований, включая идентификацию, на всех этапах производственного процесса.
	Умеет: применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья и кулинарной продукции
	Владеет: способностью исследовать свойства нетрадиционного сырья и кулинарной продукции на его основе
ИД1 _{опк-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению	Знает: принципы анализа технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях, перечень возможных рисков в области качества и безопасности продукции, принципы функционирования плана и системы самоконтроля предприятия, перечень возможных рисков и затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет: проводить анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях, мероприятия по снижению возможности рисков в области качества и безопасности продукции
	Владеет: способностью наладить функционирование системы качества и безопасности продукции производства, в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

ИД2 _{опк-3} Совершенствует рецептуры и технологические процессы производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции	Знает: перечень мероприятий по совершенствованию рецептур и технологических процессов производства продукции различного назначения, рекомендации международных стандартов ИСО 9000 по управлению качеством, основные положения национальной системы стандартизации, основные принципы ХАССП
	Умеет: проводить мероприятия по совершенствованию рецептур и технологических процессов производства продукции различного назначения
	Владеет: способностью использовать и внедрять рекомендации международных стандартов ИСО 9000 по управлению качеством, основные принципы ХАССП

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *обязательной части* Блока 1 ООП, модуль. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Современные проблемы ресторанного бизнеса», «Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Основы научно-исследовательской деятельности», «Биомолекулярные основы технологий продуктов функционального питания и специализированного назначения», производственных практик и подготовки ВКР.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		1	2
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	108	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	102,65	42,5	60,15
Лекции	27	8	19
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	27	-	-
Практические занятия	72	34	38
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	72	-	-
Консультации текущие	1,35	0,4	0,95
Консультации перед экзаменом	2	-	2
Вид аттестации (зачет, экзамен)	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	115,55	65,5	50,05
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	30	16	14
Подготовка к практическим занятиям	50	34	16
Домашнее задание, реферат	21,55	10,5	11,05
Другие виды	14	5	9

самостоятельной работы			
Подготовка к экзамену	33,8	-	33,8

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. ч
1 семестр			
1	Управление информацией в области производства продукции, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	Методология и терминология управления качеством продукции. Современные методы исследований и контроля на всех этапах производственного процесса, включая идентификацию и оценку свойств сырья. Рекомендации международных стандартов ИСО 9000 по управлению качеством, основные положения национальной системы стандартизации.	107,5
2 семестр			
2	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции и услуг, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства. Оценка эффективности затрат на функционирование системы	Основные принципы ХАССП. Перечень возможных рисков в области качества и безопасности продукции. Принципы функционирования плана и системы самоконтроля предприятия. Перечень возможных рисков и затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства. Анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разработка мероприятий по их снижению.	55
3	Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.	Основные требования и режимы хода технологического процесса производства продуктов питания. Совершенствование рецептур и технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции	52,05

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Практические занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1 семестр				
1	Управление информацией в области производства продукции, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	8	34	65,5
	<i>Консультации текущие</i>		0,4	
	<i>Зачет</i>		0,1	
2 семестр				
2	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции и услуг, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства. Оценка эффективности затрат на функционирование системы	10	20	25
3	Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.	9	18	25,05

	<i>Консультации текущие</i>	0,95
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2
	<i>Экзамен</i>	0,2

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Управление информацией в области производства продукции, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	Методология и терминология управления качеством продукции. Современные методы исследований и контроля на всех этапах производственного процесса, включая идентификацию и оценку свойств сырья. Рекомендации международных стандартов ИСО 9000 по управлению качеством, основные положения национальной системы стандартизации.	8
2 семестр			
2	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции и услуг, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства. Оценка эффективности затрат на функционирование системы	Основные принципы ХАССП. Перечень возможных рисков в области качества и безопасности продукции. Принципы функционирования плана и системы самоконтроля предприятия. Перечень возможных рисков и затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства. Анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разработка мероприятий по их снижению.	10
3	Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.	Основные требования и режимы хода технологического процесса производства продуктов питания. Совершенствование рецептур и технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции	9

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Управление информацией в области производства продукции, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	Современные методы исследований и контроля на всех этапах производственного процесса, идентификация и оценка свойств сырья	16
		Международные стандарты ИСО 9000 по управлению качеством, основные положения национальной системы стандартизации.	18
2 семестр			
2	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции и услуг, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства. Оценка эффективности затрат на функционирование системы	Основные принципы ХАССП. Перечень возможных рисков в области качества и безопасности продукции, затраты на функционирование системы качества и безопасности продукции	8
		Принципы функционирования плана и системы самоконтроля предприятия. Анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях	12

		(этапах) и разработка мероприятий по их снижению.	
3	Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.	Основные требования и режимы хода технологического процесса производства продуктов питания.	10
		Совершенствование рецептур и технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции	8

5.2.3 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Управление информацией в области производства продукции, планирование эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирование его эффективности	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	16
		Подготовка к практическим работам	34
		Выполнение тестовых заданий, решение кейсов	5
		Подбор материала и выполнение реферата	10,5
2 семестр			
2	Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции и услуг, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства. Оценка эффективности затрат на функционирование системы	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8
		Подготовка к практическим работам	8
		Выполнение тестовых заданий, решение кейсов	4
		Подбор материала и выполнение реферата	5
3	Технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	6
		Подготовка к практическим работам	8
		Выполнение тестовых заданий, решение кейсов	5
		Подбор материала и выполнение реферата	6,05

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

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> (— Режим доступа: для авториз. пользователей).

Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90697> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-9044-0608-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания:

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал — Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса» <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/ToPage>

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

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
1	2	3
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com	(18, 19, 20 ФСПО), 105, 130, 0396, 1, 24, 35, 127а, 134, 151, 336, 339, 343, 420, 529, 540, Библиотека ФСПО
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	все компьютер-ные классы, научная библиотека
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com	30, 134, 151, 343, Библио-тека (читаль-ный зал)
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	24, 0396, 105, 145, 251, 323а, 324, 327, 336, 336а, 339, 420, Библиотека (научный зал)
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г.	127а, 343

	http://eopen.microsoft.com	
--	---	--

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа	№ ауд.
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.	151, 2496, 251, 343

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам.</p> <p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»</p> <p>Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com</p> <p>Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com</p>
--	--

	Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		1 семестр	2 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	108	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	31,1	13,5	17,6
Лекции	8	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Практические занятия	18	8	10
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Консультации текущие	1,2	3,0	0,6
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников		0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	3,9	-	2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	6,8	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	210,5	90,6	119,6
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	100,5	40	60,5
Подготовка к практическим занятиям	36	16	20
Домашнее задание, реферат	54	24,6	30,5
Выполнение контрольной работы	20	10	10
Подготовка к экзамену (контроль)		-	6,8

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД1 _{опк-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья
2	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД1 _{опк-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению
			ИД2 _{опк-3} Совершенствует рецептуры и технологические процессы производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции

Содержание разделов дисциплины.

Методология и терминология управления качеством продукции. Современные методы исследований и контроля на всех этапах производственного процесса, включая идентификацию и оценку свойств сырья. Рекомендации международных стандартов ИСО 9000 по управлению качеством, основные положения национальной системы стандартизации. Основные принципы ХАССП. Перечень возможных рисков в области качества и безопасности продукции. Принципы функционирования плана и системы самоконтроля предприятия. Перечень возможных рисков и затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства. Анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разработка мероприятий по их снижению. Основные требования и режимы хода технологического процесса производства продуктов питания. Совершенствование рецептур и технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции

Лист актуализации действующей РП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)
190404 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической комиссией
протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии по _____
направлению подготовки/ специальности _ (подпись) (фамилия, инициалы)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической комиссией
протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии по _____
направлению подготовки/ специальности (подпись) (фамилия, инициалы)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической комиссией
протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии по _____
направлению подготовки/ специальности _ (подпись) (фамилия, инициалы)

Действителен на 20__/20__ учебный год без изменений

РП пересмотрена и одобрена методической комиссией
протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии по _____
направлению подготовки/ специальности (подпись) (фамилия, инициалы)

