

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.09 Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

подготовка специалистов, способных возглавить или активно участвовать в разработке, внедрении, подготовке к

1.2. Задачи:

- изучение теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000;
- освоение практических приемов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- изучение современной практики отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основных нормативных

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1 : Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2 : Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3 : Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2 : Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПКС-2.1 : Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.2 : Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3 : Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Качество и конкурентоспособность Качество: понятие категории качества, функции. Эволюция управления качеством. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности. Знать: - базовые понятия управления качеством, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность; - эволюцию методов обеспечения качества в организации; - основы современных подходов к управлению качеством в организации. /Лек/</p>	4	2	0
1.2	<p>Тема 1. Качество и конкурентоспособность Качество: понятие категории качества, функции. Эволюция управления качеством. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности. Уметь: - использовать систему знаний в области управления качеством на предприятии (компании). Владеть: - приёмами оценки состояния предприятия (компании) с точки зрения управления качеством. /Пр/</p>	4	2	0
1.3	<p>Тема 1. Качество и конкурентоспособность Качество: понятие категории качества, функции. Эволюция управления качеством. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности. Знать: - базовые понятия управления качеством, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность; - эволюцию методов обеспечения качества в организации; - основы современных подходов к управлению качеством в организации. Уметь: - использовать систему знаний в области управления качеством на предприятии (компании). Владеть: - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями в области управления качеством. /Ср/</p>	4	40	0
1.1	<p>Тема 2. Качество как объект управления Модели управления качеством. Концептуальные разработки У.Шухарта. Методология Э. Деминга. Формирование методов управления качеством на предприятиях и средства их реализации Знать: - современную концепцию качества; - механизм управления качеством в организации. /Лек/</p>	4	2	0
1.2	<p>Тема 2. Качество как объект управления Модели управления качеством. Концептуальные разработки У.Шухарта. Методология Э. Деминга. Формирование методов управления качеством на предприятиях и средства их реализации Знать: - современную концепцию качества; - механизм управления качеством в организации. Уметь: - использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции; Владеть: - приёмами оценки состояния предприятия (компании) с точки зрения</p>	4	2	0

	управления качеством; /Пр/			
1.3	<p>Тема 2. Качество как объект управления Модели управления качеством. Концептуальные разработки У.Шухарта. Методология Э. Деминга. Формирование методов управления качеством на предприятиях и средства их реализации</p> <p>Знать: - современную концепцию качества; - механизм управления качеством в организации.</p> <p>Уметь: - использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции.</p> <p>Владеть: - приёмами оценки состояния предприятия (компании) с точки зрения управления качеством.</p> /Ср/	4	40	0
1.1	<p>Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.</p> <p>Знать: - основные термины и определения системы ХАССП.</p> /Лек/	4	2	0
1.2	<p>Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.</p> <p>Уметь: - выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций и предлагать способы их решения в области управления качеством на предприятии;</p> <p>Владеть: - методами, основными приемами в области управления качеством.</p> /Пр/	4	2	0
1.3	<p>Тема 3. Принципы внедрения ХАССП на предприятии индустрии питания ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.</p> <p>Знать: - основные термины и определения системы ХАССП;</p> <p>Уметь: - выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций и предлагать способы их решения в области управления качеством на предприятии;</p> <p>Владеть: - методами, основными приемами в области управления качеством.</p> /Ср/	4	40	0
1.1	<p>Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Знать: - нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП; - особенности проведения сертификации; - основные методы контроля и управления качеством;</p> /Лек/	4	2	0
1.2	<p>Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки</p>	4	2	0

	<p>и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством. <p>/Пр/</p>			
1.3	<p>Тема 4. Внедрения системы ХАССП на предприятии индустрии питания</p> <p>Общие требования. Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания, в том числе вопросы разработки и внедрения системы безопасности на основе ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические переделы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регламентирующие внедрение системы безопасности на основе ХАССП; - особенности проведения сертификации; - основные методы контроля и управления качеством; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения управленческих задач в области управления качеством; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций в области управления качеством. <p>/Ср/</p>	4	40	0
1.4	<p>Контроль</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции; - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции 	4	4	0

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>-применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. /ЗаО/</p>			
--	---	--	--	--

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 4 курс

Разработчик программы Сандюк Т.А. 

И.о. зав. кафедрой Братишко Н.П. 