

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Башкирского института  
технологий и управления (филиал)

*Е.В. Кузнецова*  
Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**

**Б1.В. 01.09 Модуль профильной направленности**

**Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания**

Кафедра:	Социально-экономические науки
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.

Программу составил:  
канд.экон.наук Братишко Н.П.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП  
канд.биол.наук



Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры «Социально-экономические науки»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой



Н.П. Братишко

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой



Л.Ф. Пономарева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы и объем с распределением по семестрам .....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы .....	4
4. Структура и содержание дисциплины (модуля) .....	6
5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов .....	11
6. Оценочные и методические материалы .....	12
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	20
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	20
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...	21

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

### 1.1. Цели:

Целями обучающего курса дисциплины заключается в освоении студентами принципов системного применения стандартов всеобщего управления качеством (Total Quality Management - TQM), развиваемым в международной и отечественной практике, а также дать необходимое представление о методологии научного познания и методах процесса исследования в науке, что позволит студентам в дальнейшем творчески и системно решать производственные задачи с учетом конкретных условий деятельности.

### 1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

- 1) изучение целей, задач, объектов, субъектов, средств, принципов, методов и правовой базы управления качеством;
- 2) приобретение умений разбираться в системе менеджмента качества, работать со стандартами ИСО 9000;
- 3) анализ стандартов ИСО 9000-2008, а также рисков и опасностей, возникающих
- 4) в торгово-сбытовых организациях в области качества.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений

### Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№	Наименование дисциплины	Семестр	Шифр компетенции
1	Экономика отраслей пищевой промышленности	4	УК-10, ОПК-5
2	Менеджмент	5	УК-2, УК-3
3	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания	7	ПКС-1, ПКС-2

### Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/семестр на курсе)	8 (4/2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Вид занятий				
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого аудиторных часов	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Самостоятельная работа	160	160	160	160
Контроль	0	0	0	0
Итого	180	180	180	180

### Вид промежуточной аттестации:

Зачет с оценкой – 8 семестр

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины (модуля) «Система менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» обучающийся должен:

Знать:

- методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способы социального взаимодействия между руководителем и подчиненными;
- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе.

Уметь:

- осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач,
- рассчитывать нормативы материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

Владеть:

- способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- навыками внедрения системы управления качеством;
- методами планирования и управления временем.

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов 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 технологий 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.

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Код занятия	Наименование разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. пог.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
Раздел 1. Методологические основы управления качеством							
1.1	<p>Тема 1. Составные элементы менеджмента качества Структура менеджмента качества и ее составные элементы. Цели и задачи менеджмента качества. Принципы менеджмента качества: ориентация на потребителя, роль руководства, вовлечение работников, процессный подход, системный подход, постоянное улучшение и др. Объекты менеджмента качества: продукция, процессы. Удовлетворенность потребителей.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования</p> <p>Уметь 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; 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</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/</p>	8	1	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
1.2	<p>Тема 1. Составные элементы менеджмента качества. Субъекты менеджмента качества: руководители, персонал. Требования к производственному и обслуживающему персоналу, устанавливающие их нормативные документы. Средства менеджмента качества: нормативные, технические. Подходы к управлению качеством: административный и экономический, их краткая характеристика.</p> <p>Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/</p>	8	1	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
1.3	<p>Тема 1. Составные элементы менеджмента качества. Рассмотрите структуру менеджмента качества и её составные элементы. Составьте схему этой структуры. Определите цели и задачи менеджмента качества. Рассмотрите принципы менеджмента качества, его объекты. Укажите конечный результат применения менеджмента качества.</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	8	20	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос

1.4	<p>Тема 2. Методы менеджмента качества</p> <p>Основные методы менеджмента качества: назначение, виды.</p> <p>Взаимосвязь методов контроля и управления качеством.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования</p> <p>Уметь 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; 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</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания/Лек/</p>		1	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
1.5	<p>Тема 2. Методы менеджмента качества</p> <p>Методы контроля качества: контрольный листок, гистограмма, диаграммы разброса, стратификация (расслоение), Парето, Исикавы, контрольная карта. Сбор информации, построение, использование этих инструментов.</p> <p>Методы управления качеством: диаграммы средства, связей, древовидная (дерево решений), матричная (таблица качества), стрелочная, процесса осуществления программы, приоритетов. Сбор исходных данных, построение, использование.</p> <p>Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/</p>	8	1	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
1.6	<p>Тема 2 Методы менеджмента качества.</p> <p>Изучите основные методы менеджмента качества, их назначение и виды.</p> <p>Рассмотрите методы контроля качества. Заполните контрольный листок и контрольную карту.</p> <p>Разберите методы управления качеством. Составьте диаграмму средств для конкретной организации.</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
Раздел 2. Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания: российский и зарубежный опыт							
2.1	<p>Тема 3. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в Российской Федерации</p> <p>Планирование, как составляющая производственного менеджмента. Цикл производства и методы его расчета. Сущность и принципы планирования. Требования к качеству планов. Стратегическое планирование. Принципы рациональной организации производства. Управление проектами. Сетевой график. Временные модели. Оценка эффективности процессов</p>	8	2	2	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект

	<p>производства. Операционный консалтинг.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования</p> <p>Уметь 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; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/</p>						
2.2	<p>Тема 3. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в Российской Федерации.</p> <p>Сущность производственного потенциала. Формирование производственной программы предприятия. Оперативное планирование.</p> <p>Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/</p>	8	2	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
2.3	<p>Тема 3. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в Российской Федерации</p> <p>Планирование производственных мощностей.</p> <p>Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/</p>	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
2.4	<p>Тема 4. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в экономически развитых странах</p> <p>Сущность и задачи управления запасами. Основные виды запасов на предприятии. Виды норм производственных запасов на предприятии. Организация материально- технического обеспечения производства. Теория ограничений.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования</p> <p>Уметь 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; применять</p>	8	2	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект

	<p>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</p> <p>Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/</p>						
2.5	<p>Тема 4. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в экономически развитых странах</p> <p>Издержки, связанные с созданием и хранением производственных запасов. Управление закупками. Современное развитие систем управления запасами. Анализ эффективности использования ресурсов. Выбор стратегии ресурсосбережения.</p> <p>Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/</p>	8	2	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
2.6	<p>Тема 4. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в экономически развитых странах</p> <p>Календарное планирование. Система показателей ресурсоемкости товара и производства. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /СР/</p>	8	20	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
2.7	<p>Тема 5. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000)</p> <p>Планирование трудового процесса и нормирование труда. Организация и обслуживание рабочих мест. Характеристика основных типов планировок, их преимущества и недостатки. Производительность и оплата труда. Управление человеческим капиталом. Управление талантами. Современные системы менеджмента. Материальный и нематериальный виды стимулирования. Стили управления. Лидерство. Непрерывность процесса подготовки и развития персонала.</p> <p>Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Уметь 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; 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</p>	8	1	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект

	Владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/						
2.8	Тема 5. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000) Российский и зарубежный опыт повышения производительности труда. Сущность, понятие и виды контроля. Задачи и методы управленческого контроля. Технический контроль и принципы его рациональной организации. Характеристики эффективного контроля. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/	8	1	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
2.9	Тема 5. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000) Смысл и эволюция понятий «мотивация», «стимулирование» Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
2.10	Тема 6. Рекомендации по развитию системы качества Управленческие инновации. Знать методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование Уметь 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; 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 Владеть навыками внедрения системы управления качеством, прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания /Лек/	8	1	1	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Конспект
2.11	Тема 6. Рекомендации по развитию системы качества Поддержка инновационных процессов кадровыми механизмами. Риски инновационной деятельности. Проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу; подготовиться к собеседованию /Пр/	8	1	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Собеседование
2.12	Тема 6. Рекомендации по развитию системы качества. Управление изменениями. Работы с учебной литературой, подготовка к устному опросу /Ср/	8	30	0	0	ПКС 1.1-1.3 ПКС 2.1-2.3	Устный опрос
	Подготовка и проведение зачета с оценкой	8	0	0	0		Вопросы для промежуточной аттестации

## **Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:**

### **Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий**

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

### **Лекция-дискуссия**

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

### **Кейс-технология**

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы).

## **5. Методические указания для организации самостоятельной работы студентов**

### **Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС.

Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться регламентом СРС, определенным РПД;
- своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;
- использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в методических указаниях для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.

- при подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практико-прикладные аспекты дисциплины.

### **Рекомендации по работе с источниками информации и литературой**

Любая форма самостоятельной работы студента начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу. В каждой РПД указана основная и дополнительная литература. Любой выбранный источник необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

- в книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

- при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные;

- если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует возвратиться к ним, и перечитать нужную информацию более предметно.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

• Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов.

• Цитата - точное воспроизведение текста; заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования).

• Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

• Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).

• Резюме – краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП:**

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 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

***Недостаточный уровень:***

Не знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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

Не умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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)

Не владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

***Пороговый уровень:***

Посредственно знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.

Удовлетворительно умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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)

Посредственно владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

***Продвинутый уровень:***

Хорошо знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.

Хорошо умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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  
Хорошо владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

**Высокий уровень:**

Отлично знает способ управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.

Отлично умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики; 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

Отлично владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями; 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

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

**Недостаточный уровень:**

Не 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

Не 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

Не 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

**Пороговый уровень:**

Посредственно 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

Удовлетворительно 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

Посредственно 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

**Продвинутый уровень:**

Хорошо 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

Хорошо 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

Хорошо 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

**Высокий уровень:**

Отлично 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

На высшем уровне 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

На высшем уровне 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

**6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

**Уровень сформированности компетенций**

<b>1. Недостаточный: компетенции не сформированы.</b>	<b>2. Пороговый: компетенции сформированы.</b>	<b>3. Продвинутый: компетенции сформированы.</b>	<b>4. Высокий: компетенции сформированы.</b>
Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

**Описание критериев оценивания**

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала;	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;
--	--	--	---

<p>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</p> <p>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</p> <p>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</p> <p>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.</p>	<p>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</p> <p>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</p> <p>- недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</p>	<p>контролируемого объема программного материала;</p> <p>- твердые знания теоретического материала;</p> <p>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</p> <p>- правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;</p> <p>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</p> <p>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <p>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам.</p> <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.</p>	<p>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</p> <p>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</p> <p>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</p> <p>- умение решать практические задания;</p> <p>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
<b>0 - 59 баллов</b>	<b>60 - 69 баллов</b>	<b>70 - 89 баллов</b>	<b>90 - 100 баллов</b>
<b>Оценка «незачет», «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»</b>	<b>Оценка «зачтено/отлично», «отлично»</b>

**ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.**

**1. Недостаточный уровень:**

Не владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Не 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; 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

Не знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

**2. Пороговый уровень:**

Посредственно владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Удовлетворительно 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; 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

Посредственно знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

### 3. Продвинутый уровень:

Хорошо владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Хорошо 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; 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

Хорошо знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование

### 4. Высокий уровень:

Отлично владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления; навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания

Отлично 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; 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

Отлично знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности; разработки планов размещения оборудования; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

## 6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

### 6.3.1 Вопросы для собеседования

Тема 1. Составные элементы менеджмента качества

1. В чем сущность концепции национальной политики России в области качества продукции и услуг?
2. Как соотносятся понятия «качество» и «потребности человека»?
3. Какова роль изделия в удовлетворении потребностей на основе теории А. Маслоу?

4. Дайте характеристику качества продукции с точки зрения производителя и потребителя.
5. Как соотносятся понятия «качество» и «конкурентоспособность»?

#### Тема 2. Методы менеджмента качества

1. Какова роль основных деятелей и ученых (Кросби, Деминг, Фейгенбаум, Исикава, Джуран, Месинг, Тагути, Тейлор и др.) в развитии систем управления качеством?
2. Какова графическая иллюстрация основных этапов развития систем качества?

#### Тема 3. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в Российской Федерации

1. Какова роль систем управления в повышении качества?
2. Каковы преимущества и недостатки систем бездефектного изготовления продукции (БИП) и бездефектного труда (СБТ)?
3. Каковы особенности систем «КАНАРСПИ», «НОРМ»?
4. В чем сущность комплексной системы управления качеством (КСУКП)?
5. Какова роль стандарта предприятия как организационнометодической основы функционирования системы качества?
6. На что направлена комплексная система управления качеством и эффективным использованием ресурсов (КСУКП и ЭИР)?
7. Какова особенность Саратовской системы обеспечения технического уровня и качества продукции (СОТУ и КП)?

#### Тема 4. Управление системой менеджмента качества на предприятиях индустрии питания в экономически развитых странах

1. Каковы особенности управления качеством в Японии?
2. Каковы основные принципы управления качеством в США?
3. Как развивались системы менеджмента качества в Европейских странах (Великобритании, Германии, Швеции)?
4. В чем сущность модели системы качества, предложенной А. Фейгенбаумом?
5. Каковы отличительные особенности модели Джурана?
6. В чем отличие модели Эттингера –Ситтинга от модели Фейгенбаума?
7. В чем сущность цикла Деминга?
8. Какова концепция модели TQM?
9. В чем сущность модели управления качеством на основе принципов ХАССП?
10. Какой подход к качеству реализуется в модели GMP?

#### Тема 5. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000)

1. Назовите основные этапы развития стандартов ИСО серии 9000.
2. Каковы сферы практического применения стандартов ИСО серии 9000?
3. Основные понятия и термины стандартов ИСО серии 9000.
4. Дайте общую характеристику структуры ГОСТ Р ИСО 9001.
5. Как вы понимаете термин «процессный подход» при моделировании систем качества на основе принципов ИСО 9000?
6. Какая структура документации применяется в системе менеджмента качества (СМК) организации?
7. Какие виды документации используют в СМК организации?

#### Тема 6. Рекомендации по развитию системы качества

1. Какие рекомендации к содержанию документированных процедур сформулированы в ГОСТ Р ИСО/ТО 10013?
2. Каким образом ГОСТ Р ИСО/ТО 10013 определяет термины: «рабочая инструкция» и «форма»?
3. Назовите виды аудитов системы менеджмента качества.
4. Каковы особенности применения различных видов аудитов системы менеджмента качества?

### 6.3.2. Вопросы для устного опроса

#### Тема 1. Организационная структура предприятия

1. Что такое организационная структура предприятия?
2. Особенности построения эффективной организационной структуры компании?
3. Зачем нужна разработка организационной структуры?
4. Типы оргструктур управления компанией, их плюсы и минусы?
5. Рыночная оргструктура?

#### Тема 2. Производственная структура предприятия

1. Какие виды Сборников рецептур применяются в предприятиях общественного питания?
2. Как составляются технологические карты?
3. В чем отличительные особенности технико-технологических карт?
4. Дайте характеристику отраслевых стандартов, технических условий и технологических инструкций?
5. Концепция ресторана и её структура?

### Тема 3. Планирование в производственном менеджменте

1. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
2. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
3. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
4. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
5. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
6. Дайте характеристику фабрики – заготовочной, комбината полуфабрикатов, фабрики-кухни

### Тема 4. Формы организации производства

1. Дайте характеристику бара, кафе, закусочной как типа предприятия общественного питания?
2. Дайте характеристику магазина кулинарии?
3. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
4. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
5. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
6. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.

### Тема 5. Менеджмент персонала предприятий индустрии питания

1. Управление персоналом в системе менеджмента организации. Персонал как объект управления (специфика человеческих ресурсов).
2. Основные понятия учебной дисциплины «Управление персоналом». Принципы управления персоналом.
3. Эволюция концепций управления персоналом.
4. Понятие и структура системы управления персоналом (подсистема целей, кадровой стратегии и кадровой политики, функциональная подсистема, информационно-коммуникационная подсистема).
5. Внешняя и внутренняя среда системы управления персоналом.

### Тема 6. Расстановка кадров в системе управления персоналом

1. Понятие, цель и принципы кадрового планирования.
2. Виды и этапы кадрового планирования.
3. Методы кадрового планирования.
4. Найм персонала: сущность и содержание понятия. Стратегические подходы к организации привлечения персонала.
5. Принципы и этапы найма персонала.
6. Определение требований к кандидатам на вакансию. Источники привлечения кандидатов на вакансию

## 6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

### Вопросы для промежуточной аттестации

1. Понятие качества, его роль в современном обществе. Причины, заставляющие современный бизнес заниматься вопросами качества
2. Этапы жизненного цикла продукции. Связь качества с этапами жизненного цикла продукции
3. Эволюция идеологии качества. Системный подход. Дефекты и их устранение на различных этапах. Перераспределение усилий на контроль, улучшение производства и улучшение проектирования.
4. Возрастание качества. Соревнование США, Европы, Японии и “Четырех тигров”. Соотношения СКО и допуска в послевоенный период.
5. Зарубежный опыт управления качеством и его влияние на практику управления качеством в России
6. Принцип процессного подхода и его значение при построении систем менеджмента качества
7. Системный подход и TQM. Структурные модели процессов. Декомпозиция. Управляемый процесс. Процесс управления (одноконтурная система).
8. Источники основных положений менеджмента качества. Принципы эффективного управления
9. Роль руководства и целеполагание в системе менеджмента качества, построенной в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000
10. Предприятие во взаимодействии с потребителями, поставщиками, работниками и окружающей средой. Причины, заставляющие бизнесменов, заниматься проблемами качества.
11. Факторы, определяющие ценность продукции и их взаимосвязь с управлением качеством
12. Обеспечение качества как регулируемый процесс. Методы принятия решений.
13. Этапы жизненного цикла. Закон десятикратного возрастания затрат при неучете проблем перехода к следующему этапу жизненного цикла.
14. Э.Деминг и основы его философии качества. Треугольник Джойнера. Цепная реакция Деминга.
15. Философия качества Деминга. “Четырнадцать постулатов” Понятие о вариабельности процессов.
16. Отечественный опыт. Саратовская система бездефектного труда. Основные принципы и структура. Горьковская система КАНАРСПИ (качество, надежность, ресурс с первых изделий). Ярославская система НОРМ (научная организация труда). Комплексная система управлением качеством (КС УКП).
17. Системы менеджмента качества по МС ИСО серии 9000. Основные принципы и структура стандартов. Последовательность (алгоритм) действий по внедрению стандартов на предприятии.
18. Цели организации и аспекты качества. Задачи, пять групп заинтересованных лиц.
19. ГОСТ ISO 9000-2011. Сущность содержания. Применение.

20. Принципы Деминга как основа стандарта ГОСТ ISO 9001-2011.
21. Ответственность руководства (политика, цели, матрица ответственности...). Понятие о анализе СМК со стороны руководства
22. Понятие о удовлетворенности потребителя как важнейшей цели менеджмента качества в стандарте ГОСТ ISO 9001-2011. Процессы, связанные с потребителями.
23. Анализ контракта (оценка возможностей и документирование). Анализ поставщиков.
24. Управление устройствами для мониторинга и измерений.
25. Статистические методы как инструмент контроля и управления качеством продукции и процессов.
26. Роль и значение индикаторов качества. Кто и как их устанавливает, с какой целью
27. Принцип процессного подхода и его значение при построении систем менеджмента качества
28. Документирование системы качества по ГОСТ ISO 9001-2011. Три основных уровня. Значения документирования при заключении контрактов и в спорных вопросах.
29. ГОСТ Р ИСО 9004. Методы и рекомендации по улучшению качества. Диаграмма Исикава. Диаграмма Паретто.
30. Проведение анализа на соответствие документов предприятия требованиям ГОСТ ISO 9001-2011. Распределение функций (матрица) и формы таблиц соответствия.
31. Алгоритмическое представление действий в документации.
32. Формы методологических инструкций и табличное представление действий.
33. Мониторинг процессов СМК. Внутренний аудит. Документация аудита. Планирование аудита.
34. Проверки (аудит). Цели. Виды проверок по признаку объекта. Внутренний и внешний аудит.
35. Внутренний аудит. Стандарты ИСО. Последовательность проведения аудита. Квалификационные требования.
36. Проверка (аудит) второй стороной. Цели, задачи, оценка результатов сертификации продукции, производств и систем менеджмента качества. Схемы.
37. Системы и органы сертификации. Организационная структура системы сертификации.
38. Цикл PDCA как методологическая основа постоянного улучшения качества процессов.
39. Планирование и осуществление корректирующих и предупреждающих действий. Отличие корректирующих действий от коррекции.
40. Затраты на качество и методы управления ими
41. Методы управления человеческими ресурсами. Формы мотивации как основа эффективного менеджмента
42. Применение премий по качеству в процессах управления качеством.

### **6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Учебным планом не предусмотрено

### **6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Цель данных указаний – оптимизировать организацию процесса изучения дисциплины студентом, а также выполнение некоторых форм и навыков самостоятельной работы.

#### Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

Перед каждой лекцией просматривать РПД и предыдущую лекцию, что, возможно, позволит сэкономить трудозатраты на конспектировании лекции (в случае, когда предыдущий материал идет как опорный для последующего), ее основных разделов и т.п.;

- На некоторые лекции приносить вспомогательный материал на бумажных носителях, рекомендуемый лектором (таблицы, графики, схемы). Данный материал необходим непосредственно для лекции;

- При затруднениях в восприятии лекционного материала, следует обратиться к рекомендуемым и иным литературным источникам и разобраться самостоятельно. Если разобраться в материале все же не удалось, то существует график консультаций преподавателя, когда можно обратиться к нему за пояснениями или же прояснить этот вопрос у более успевающих студентов своей группы (потока), а также на практических занятиях. Важно не оставлять масштабных «белых пятен» в освоении материала.

#### Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем к занятию литературу;
- до очередного практического занятия, по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям рекомендуется использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовую документацию в случае её актуальности по теме, а также материалы прикладных тематических исследований;

- теоретический материал следует соотносить с прикладным, так как в них могут применяться различные подходы, методы и т.п. инструментарий, которые не всегда отражены в лекции или рекомендуемой учебной литературе;
- в начале практических занятий, определить с преподавателем вопросы по разрабатываемому материалу, вызывающему особые затруднения в его понимании, освоении, необходимых при решении поставленных на занятии задач;
- в ходе занятий формулировать конкретные вопросы/ответы по существу задания;
- на занятиях, доводить каждую задачу до окончательного/логического решения, демонстрируя понимание проведенных расчетов (анализа, ситуаций).

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного выполнения лабораторной работы/иного задания преподавателя, или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется отчитаться преподавателю по пропущенным темам занятий одним из установленных методов (самостоятельно переписанный конспект, реферат-отработка, выполненная лабораторно-практическая работа/задание и т.п.), не позже соответствующего следующего занятия.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **7.1. Рекомендуемая литература**

#### **7.1.1. Основная литература**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с.
3. Елагина, В. Б. Менеджмент качества и основы бережливого производства: учебное пособие: [16+] / В. Б. Елагина, Г. Р. Царева; Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2019. — 178 с.: ил., табл., схем.
4. Выговтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие / А. А. Выговтов. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 230 с.: схем., табл.
5. 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; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат).

#### **7.1.2. Дополнительная литература**

1. Сергеев, А. Г. Менеджмент и сертификация качества охраны труда на предприятии: учебное пособие / А. Г. Сергеев, Е. А. Баландина, В. В. Баландина. — Москва: Логос, 2020. — 216 с.
2. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с.
3. Методы менеджмента качества. Методология управления риском стандартизации / П.С. Серенков [и др.]. — Минск: Новое знание; М. : ИНФРА-М, 2018. — 256 с.: ил.
4. Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции: учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 172 с. —

### **7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства**

1. WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization
2. MSOffice 2010

### **7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет**

1. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
3. Электронно-библиотечная система "Znaniium.com". Режим доступа: <https://znaniium.com/>
4. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Корпуса 1 и 2 БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» находятся по адресу: г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34.

При проведении учебных занятий по дисциплине «Система менеджмента качества на предприятиях индустрии питания» задействована материально-техническая база, в состав которой входят следующие средства и ресурсы для организации самостоятельной и совместной работы обучающихся с преподавателем:

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения (ноутбук, проектор, экран), служащими для представления учебной информации большой

аудитории. Для проведения занятий лекционного типа имеются учебно-наглядные пособия (презентации), обеспечивающие тематические иллюстрации содержания дисциплины. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

- Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)». Помещения для самостоятельной работы обучающихся:

- читальный зал библиотеки;
- компьютерные классы: 1/104

## **9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Социально-экономические науки

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Социально-экономические науки

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

**Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы**

Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры  
Социально-экономические науки

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры  
Технологии пищевых производств

Протокол от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. № \_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
Подпись