

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПОП(б).61

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА Управление качеством на предприятии общественного питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план **b190304_23_1_ТОП.plx.plx**
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 7
в том числе:		
аудиторные занятия	90	
самостоятельная работа	27	
часов на контроль	26,7	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	60	60	60	60
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	27	27	27	27
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.с/х.н., зав. каф., Гоголева П.А. Гоголева

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гоголева

Зав. профилирующей кафедрой
Гоголева П.А. / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета
Гоголева / Гоголева

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан Гоголева / Гоголева

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины "Управление качеством на предприятии общественного питания" заключается в получении студентами навыков управления и планирования деятельности предприятия с внедрением систем управления качеством на основе знаний принципов менеджмента качества продукции, основы и современные концепции управления качеством, стандартов в области безопасности пищевой продукции, также умений проведения контроля качества продукции, разработки систем менеджмента качества на предприятии питания.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ПК-2: Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Знать:

Основы и современные концепции управления качеством, стандарты в области безопасности пищевой продукции

Уметь:

Применять инструменты и технологии управления качеством для внедрения систем управления качеством на предприятии

Владеть:

навыками управления и планирования деятельности предприятия с внедрением систем управления качеством

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	Принципы менеджмента качества качества продукции, основы и современные концепции управления качеством, стандарты в области безопасности пищевой продукции
2.2	Уметь:
2.2.1	Вести контроль качества продукции, разрабатывать системы менеджмента качества на предприятии
2.3	Владеть:
2.3.1	Навыками внедрения систем управления качеством продукции на предприятии питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.04
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Проектный практикум
3.1.4	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.5	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.6	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.7	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.8	Основы технологии пищевых производств
3.1.9	Физико-химические методы анализа
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	60	60	60	60
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	27	27	27	27
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С
УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ
УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Качество как объект управления					
1.1	Качество. Понятие и подходы /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
1.2	Показатели качества /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
1.3	Исследование качества продукции на предприятии питания /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2	
1.4	Изучение понятия "Качество" /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
1.5	Изучение методик оценки уровня качества продукции /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2 Э1	
1.6	Экспертный метод определения коэффициентов весомости /Пр/	7	0	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
	Раздел 2. Современная концепция управления качеством					
2.1	Основные положения управления качеством /Лек/	7	4	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
2.2	Эволюция подходов к управлению качеством /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
2.3	Управление качеством продукции общественного питания /Лек/	7	4	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	

2.4	Управление качеством услуг общественного питания /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.5	История и концепции управления качеством /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
2.6	Инструменты и технологии управления качеством /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.7	Разработка и внедрение системы менеджмента качества (СМК) на предприятии /Лек/	7	4	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	
2.8	Принципы менеджмента качества /Пр/	7	4	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.1 Л2.2	
2.9	Изучение ГОСТ Р ИСО 9001-201. Разработка Политики в области качества /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2 Э1	
2.10	Зарубежные школы управления качеством /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
2.11	Российская школа управления качеством /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
2.12	Инструменты и технологии управления качеством /Пр/	7	4	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
2.13	Критические точки приготовления продукции общественного питания на предприятии /Пр/	7	4	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1	
2.14	Составление плана разработки и внедрения СМК на предприятии /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2	
2.15	Разработка СМК на предприятии питания (по индивидуальному заданию) /Пр/	7	20	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1	
2.16	Планирование продукции общественного питания с использованием технологии развертывания функции качества /Пр/	7	6	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
	Раздел 3. Управление безопасностью пищевой продукции на основе принципов НАССР					
3.1	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2	
3.2	Стандарты в области безопасности пищевой продукции /Лек/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2 Э1	
3.3	Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2	
3.4	Загрязнение пищевых продуктов химическими элементами /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2	
3.5	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и токсинами /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2	
3.6	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов циклическими углеводородами /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2	

3.7	Составление схем загрязнений сырья и пищевых продуктов /Пр/	7	2	ИД-2.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1	
3.8	Консультация /КЭ/	7	0,3	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
3.9	14 принципов У. Деминга /Ср/	7	6	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
3.10	Характеристики отечественных систем управления качеством /Ср/	7	6	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
3.11	Принципы бережливого производства /Ср/	7	6	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2	
3.12	Заполнение таблиц по изучению принципов СМК /Ср/	7	9	ИД-2.ПК-2	Л1.1Л2.2 Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ермолаева Е. О., Кантере В.М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018
Л1.2	Позняковский В.М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М"; Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1073638 , 2020

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Курочкина А. Ю.	Управление качеством услуг: Учебник и практикум для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л2.2	Мазур И. И., Шапиро В. Д.	Управление качеством: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Управление качеством"	Москва: Омега-Л, 2007

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Docs.cntd.ru — электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»
-----	--

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.

Кабинет № 1.226-58,5 м²

Оборудование:

1. Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.,
2. Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.,
3. Экран – 1 шт.,
4. Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.

Учебная мебель:

Стол 2-х местный – 17 шт., стул -51 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1шт.

Программное обеспечение:

Windows 7 ProfessionalOEM

Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 м²

Оборудование:

- Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.;
- Монитор benqg900wa -1 шт
- Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;
- Монитор lgw1934s - 8 шт.;
- 4 тонких клиента Eltextc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система Calculate Linux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине "Управление качеством на предприятии общественного питания", Якутск, АГАТУ, каф.ПТиИП, 2022 г.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
Факультет Агротехнологический
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА**

К.М.04.04 Управление качеством на предприятии общественного питания

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль **Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ / 144**

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Организационно-управленческий	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-2.ПК-2: Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-2	ИД-2.ПК-2	<p>Знать: Основы и современные концепции управления качеством, стандарты в области безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Применять инструменты и технологии управления качеством для внедрения систем управления качеством на предприятии</p> <p>Владеть: навыками управления и планирования деятельности предприятия с внедрением систем управления качеством</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно)</p>

	непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ПК-2, ИД-2*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Задание №1

{ЧТО ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ПОД ПРИНЦИПОМ ОРИЕНТИРОВАННОЙ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ КОМПАНИИ? }

Ответ:

1. {Необходимость производства современной эффективной продукции}
- 2.** {Понимание и выполнение требований потребителей}
3. {Установка тесных связей со своими постоянными клиентами}

Задание №2

{В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ОСНОВНАЯ РОЛЬ РУКОВОДСТВА? }

Ответ:

1. {Обеспечение эффективного стратегического развития компании}
- 2.** {Усиление вовлечённости сотрудников в процесс достижения целей руководства}
3. {Профессиональный уровень организации}

Задание №3

{В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ПРИНЦИП НЕПРЕРЫВНОГО УЛУЧШЕНИЯ? }

Ответ:

- 1.** {Усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя}
2. {Постоянное совершенствование производственных средств}
3. {Непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители}

Задание №4

{ЗНАЧЕНИЕ ТЕРМИНА «ПОДХОД КАК К ПРОЦЕССУ»: }

Ответ:

1. {Необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании}
2. {Осуществление управления процессами создания продукта самой организацией}

3. { Ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности }

Задание №5

{ В ЧЁМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К МЕНЕДЖМЕНТУ? }

Ответ:

- 1.** { Эффективность компании повышается в результате взаимосвязанного управления }
2. { Организация рассматривается в виде системы с сетью бизнес-процессов }
3. { Качество продукции улучшается благодаря работе структурных подразделений компании }

Задание №6

{ ОДИН ИЗ СОСТАВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ МЕХАНИЗМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПРОИЗВОДСТВА: }

Ответ:

- 1.** { Система контроля качества }
2. { Политика инновационных разработок }
3. { Менеджмент контроля качества }

Задание №7

{ ЦЕЛЬ СОЗДАНИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА: }

Ответ:

- 1.** { Реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач }
2. { Объединение задач между структурными подразделениями компании }
3. { Реализация политики организации в сфере качества }

Задание №8

{ ЧТО ТАКОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН? }

Ответ:

1. { Система документации лаборатории }
2. { Сборник технологических инструкций }
- 3.** { Документ, разрабатываемый для контроля качества сырья, технологических процессов и готовой продукции }

Задание №9

{ КТО ОТВЕЧАЕТ ЗА ПОЛИТИКУ ОРГАНИЗАЦИИ В СФЕРЕ КАЧЕСТВА? }

Ответ:

1. { Совет директоров }
- 2.** { Руководители организации }
3. { Наёмный квалифицированный менеджмент }

Задание №10

{ ОДНА ИЗ ВЕРОЯТНЫХ ЦЕЛЕЙ КОМПАНИИ: }

Ответ:

1. { Сохранение рыночной доли }
- 2.** { Усовершенствование производственной деятельности }
3. { Улучшение логистики }

Задание №11

{ НОРМАТИВНО-ПРАВЛВАЯ БАЗА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ СТРОИТСЯ С ИСПОЛЬЗОАНИЕМ: }

Ответ:

- 1.** { Стандартизации и сертификации }
2. { Стандартизации }
3. { Сертификации }

Задание №12

{ В СИСТЕМЕ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ РФ ПРИМЕНЯЮТСЯ ДВА ДОКУМЕНТА }

Ответ:

- 1.** { Сертификаты }
- 2.** { Технические регламенты }
3. { Технологические инструкции }

Задание №13

{ ФЗ РФ «ОТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРИНЯТ: }

Ответ:

- 1.** { В 2002 }

2. { В 1999 }
3. { В 2015 }

Задание №14

{К ОБЩЕСИСТЕМНЫМ ОТНОСЯТСЯ ДВА ПРИНЦИПА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ: }

Ответ:

1. { Плановость }
2. { Непрерывность }
3. { Профессионализм }

Задание №15

{НА НАЧАЛЬНОМ ЭТАПЕ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ОСНОВНОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЛОСЬ: }

Ответ:

1. { Контролю конечного продукта }
2. { Запросам потребителей }
3. { Выбору поставщиков }

Задание №16

{ВТОРАЯ ВЕРСИЯ СТАНДАРТОВ ISO СЕРИИ 9000 ВЫШЛА }

Ответ:

1. { В 2003 }
2. { В 1994 }
3. { В 1985 }

Задание №17

{ОСНОВНЫЕ ПРОЦЕССЫ- ЭТО: }

Ответ:

1. { Процессы заготовки сырья }
2. { Процессы приобретения ресурсов для выпуска продукции }
3. { Процессы жизненного цикла продукции }

Задание №18

{ОСНОВНОЙ СТАНДАРТ, НА ОСНОВЕ КОТОРОГО СОЗДАЁТСЯ СМК: }

Ответ:

1. { ИСО 9006:2000 }
2. { ИСО 9005:2000 }
3. { ИСО 9000:2000 }

Задание №19

{ЧТО ДОЛЖНО БЫТЬ ВКЛЮЧЕНО В РАЗРАБОТКУ ПЛАНА ПО ИСПРАВЛЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ? }

Ответ:

1. { Разработка сети бизнес-процессов }
2. { Распределение полномочий }
3. { Разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции }

Задание №20

{ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ СТАНДАРТА ИСО 9004:2000: }

Ответ:

1. { Контроль качества }
2. { Усовершенствование качественных показателей }
3. { Управление стандартами качества }

Задание №21

{ЧТО ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ПОД ПОНЯТИЕМ «ПРОЦЕСС»? }

Ответ:

1. { Совокупность различной деятельности, преобразующей входы и выходы }
2. { Управляющая деятельность с входами и выходом }
3. { Получение конечного продукта, произведённого организацией }

Задание №22

{ЧТО НАЗЫВАЮТ ДЕРЕВОМ ПРОЦЕССОВ? }

Ответ:

1. { Отображение процессов в виде графического дерева }

2. { Линейную структуру взаимосвязанных процессов }
3. { Представление символики, связанной с менеджментом качества, в виде дерева }

Задание №23

{ КАЧЕСТВО ТОВАРА (УСЛУГИ) – ЭТО ... }

Ответ:

1. { Совокупность характеристик, которые позволяют ей выполнять }
2. { Способность полностью удовлетворить ожидания потребителя }
3. { Способность удовлетворять установленным и предполагаемым потребностям }

Задание №24

{ ПОСЛЕДНЯЯ СТАДИЯ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОДУКЦИИ – ЭТО: }

Ответ:

1. { Описание продукта после его снятия с производства }
2. { Реализация и распределение продукции }
- 3.** { Утилизация после использования }

Задание №25

{ ПРОФИЛЬ КАЧЕСТВА, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ, КОТОРЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬ СЧИТАЕТ САМО СОБОЙ РАЗУМЕЮЩИМИСЯ }

Ответ:

1. { Требуемый профиль }
2. { Желаемый профиль }
- 3.** { Базовый профиль }

Задание №26

{ В СООТВЕТСТВИИ С КОНТРОЛЬНОЙ КАРТОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС УДОВЛЕТВОРИТЕЛЕН, ЕСЛИ РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ ... }

Ответ:

1. { Не приближаются к границам допустимых значений }
2. { Остаются вне пределов допустимых значений }
- 3.** { Не выходят за границы допустимых значений }

Задание №27

{ СТАНДАРТ... }

Ответ:

- 1.** { Устанавливает характеристики, использование которых является добровольным, а технический регламент – требования, обязательные для исполнения }
2. { И технический регламент — это взаимозаменяемые понятия }
3. { Устанавливает требования, обязательные для исполнения, а технический регламент — характеристики, использование которых является добровольным }

Задание №28

{ ПРИНЦИП ЧЕГО ЯВЛЯЕТСЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ БАЗОЙ СТАНДАРТИЗАЦИИ }

Ответ:

1. { Взаимозаменяемости }
2. { Системности }
- 3.** { Предпочтительности }

Задание №29

{ ПЛАНИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА – ЭТО: }

Ответ:

1. { Совокупность действий, которые позволяют выпускать качественную продукцию }
- 2.** { Определение производственных процессов и ресурсов для достижения качества продукции }
3. { Планирование производства бездефектной продукции для удовлетворения потребителей }

Задание №30

{ КЕМ УТВЕРЖДАЮТСЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ПРОДУКЦИЮ? }

Ответ:

- 1.** { Руководителем предприятия -разработчика технических условий }
2. { Органом сертификации }
3. { Руководителем Роспотребнадзора }

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (типовая)

Для оценки компетенции ПК-2, ИД-2

1. Цели и задачи контроля производства
2. Основные методы исследования сырья
3. Контроль убоя и разделки туш скота
4. Основные направления в повышении качества мясной продукции
5. Правила контроля при приемке, сортировке, содержании и кормлении скота.
6. Контроль качества пищевых жиров
7. Система контроля на предприятиях мясной промышленности
8. качество и безопасность мяса
9. Контроль операций убоя и обработки птиц
10. Документация лаборатории
11. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях
12. Ветеринарно-санитарный контроль цеха убоя скота и разделки туш
13. Документация лаборатории
14. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях
15. Ветеринарно-санитарный контроль цеха убоя скота и разделки туш
16. Основные направления в повышении качества мясной продукции
17. Правила ведения журнала в лаборатории
18. Комплексная оценка качества мяса и мясных продуктов
19. Требования к качеству крови для пищевых целей
20. Учетная и отчетная документация заводских лабораторий и отделов технического контроля
21. Методы определения массовой доли соли в мясных продуктах
22. Контроль температурных параметров камер холодильной обработки и хранения мяса и мясных продуктов
23. Требования к готовой продукции
24. Влияние технологических факторов на качество готовой продукции
25. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения
26. Производственно-техническая отчетность
27. Контроль качества мяса по органолептическим показателям
28. Контроль обработки шкур
29. Методы определения качества консервированных шкур
30. Основы дегустации

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ

1. Изучить теоретический материал;
2. Изучить примеры разработки плана ХАССП на предприятии общественного питания;
3. Составить проект плана ХАССП.

Разработка плана ХАССП

Процесс разработки плана ХАССП принято разделять на 12 последовательных этапов:

- 1) создание группы ХАССП;
- 2) описание продукции и его распределение;
- 3) идентификация предусмотренного применения;
- 4) составление технологических схем;
- 5) подтверждение технологической схемы на производственной площадке;
- 6) проведение анализа опасных факторов;
- 7) определение критических контрольных точек;
- 8) задание критических пределов для каждой критической контрольной точки;

- 9) разработка системы мониторинга для каждой критической контрольной точки;
- 10) определение корректирующих действий;
- 11) разработка процедуры верификации;
- 12) ведение документации и записей.

Процесс разработки и внедрения плана ХАССП в первую очередь должен включать оценку функционирования и эффективности обязательных программ, которые должны быть соответствующим образом задокументированы и периодически инспектироваться и самим предприятием, и соответствующими полномочными органами. Пример заполнения таблицы с анализом опасных факторов при производстве продукции и меры по предупреждению их реализации представлены в таблице 1.

При проведении анализа учитывают опасные факторы, для которых имеется даже минимальная вероятность реализации в процессе производства и хранения продукта. Исходными данными для анализа опасностей и разработки предупредительных мер прежде всего являются следующие: описание продукта, сырья и материалов, технологической схемы, анализ нормативной и научно-технической документации и любой другой информации, позволяющей выявить и оценить вероятность возникновения опасностей при производстве продукции, а также тяжесть их последствия для здоровья человека. Результаты проведенного анализа опасных факторов становятся основой для разработки производственной программы предупредительных мероприятий (ПППМ) и плана ХАССП, оценки и выбора методов контроля.

Таблица – Проект плана ХАССП (пример начала проекта)

ККТ	Опасные факторы	Критические пределы	Процедуры мониторинга				Корректирующие действия	Процедуры верификации	Записи ХАССП
			Кто?	Как?	Качество?	Кто?			

Разработка и внедрение на пищевом предприятии системы менеджмента безопасности на основе принципов ХАССП имеет основной целью установление, обеспечение и поддержание требуемого уровня качества и безопасности при разработке и производстве продукции. После внедрения на предприятии системы менеджмента безопасности на базе принципов ХАССП должны проводиться внутренние проверки, позволяющие оценить фактическое функционирование плана ХАССП и, в случае необходимости, собрать исходные данные для пересмотра системы или её элементов в случае её неэффективности.

Важную роль в функционировании системы ХАССП играет аудит. Внутренний аудит носит плановый характер и проводится не реже одного раза в год. Внеплановый аудит проводится в случае выявления неучтённых ранее опасных факторов или рисков.

Сертификация системы ХАССП гарантирует, что все виды деятельности в организации, которые могут влиять на качество и безопасность продукции, определены, документированы и выполняются. Предприятие, прошедшее сертификацию ХАССП, получает право маркировать продукцию соответствующим знаком.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

1. Качество - это (дайте несколько определений)
2. В чем субъективность понятия «качество»? Если качество - это то, что удовлетворяет наши потребности, то продукция, которая не удовлетворяет наши потребности, не обладает качеством?
3. Приведите примеры характеристик качества молока и молочных продуктов
4. Характеристика единичных и комплексных показателей качества
5. Качество продукции с точки зрения потребителя и производителя. Что, помимо качества, оказывает влияние на решение потребителя купить или не купить товар?
6. Что такое управление качеством?
7. В чем смысл теорий потребности, предложенных Абрахамом Маслоу и Фредериком Герцбергом. На какой ступени пирамиды потребностей Маслоу находитесь Вы? Какие практические выводы можно сделать из теории Герцберга?
8. Этапы становления современной философии качества. Характеристика ее отдельных фаз и ярких представителей
9. Роль Деминга в становлении менеджмента качества. 14 принципов Деминга. Цикл Деминга-Шухарта
10. В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством (TQM)?
11. Какие цели преследует TQM? Из каких элементов состоит современная модель TQM? № каких принципах базируется TQM?
12. В чем должна выражаться ориентация предприятия на потребителя?
13. На какие группы потребителей следует ориентироваться предприятию?
14. Что такое «процесс» в теории управления качеством? На чем основан принцип процессного подхода? На какие виды можно разделить процессы?
15. В чем заключается принцип системного подхода к управлению?
16. В чем заключается принцип постоянного совершенствования?
17. В чем заключается принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками и как его можно реализовать?
18. Какие преимущества дает организации внедрение TQM? Какие трудности при внедрении TQM могут возникнуть?
19. Кайдзен - непрерывное совершенствование. Основные элементы концепции Кайдзен
20. Бережливое производство. Ценность продукта для потребителя и производителя. Необоснованные расходы
21. Система «точно в срок». Элементы управления и планирования системы
22. Система всеобщего ухода за оборудованием. Потери, которые должна устранить система
23. Содержание системы 5S
24. Роль кружков качества в управлении качеством продукции. Работа кружков качества
25. Реинжиниринг - инструментарий TQM. Различия совершенствования и реинжиниринга
26. Бенчмаркинг - эталонное сопоставление. Цели и задачи. Методика проведения
27. Сущность философии управления персоналом организации
28. Роль и виды нематериальной мотивации персонала
29. Принципы разработки философии организации
30. Сущность основных принципов разработки философии организации
31. В чем связь философии качества и философии управления?
32. Основные черты бюрократической и адаптивной систем управления
33. Пять уровней модели обучения Г. Бейтсона
34. Что такое модель ЛТО. Примеры и значение факторов верхних и нижних уровней

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
	Расчетно-графическая работа (РГР)	Самостоятельная письменная работа студента, в основе которой лежит решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины,	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы	<p>Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений.</p> <p>Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) При решении задачи подробно описана применяемая модель; 2) Указаны используемые распределения случайных величин; 	+	+	

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		включает расчеты, обоснования и выводы. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач по дисциплине в целом.		3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»; 4) Квалифицированно описаны полученные результаты. Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4. Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.			
	Коллоквиум (КВ)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	Оценка «5» - глубокое и прочное усвоение программного материала; - полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания; - свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала; - правильно обоснованные принятые решения; - владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ. Оценка «4» - знание программного материала; - грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; - правильное применение теоретических знаний; - владение необходимыми навыками при выполнении практических задач. Оценка «3» - усвоение основного материала; - при ответе допускаются неточности; - при ответе недостаточно правильные формулировки; - нарушение последовательности в изложении программного материала; - затруднения в выполнении практических заданий; Оценка «2» - не знание программного материала; - при ответе возникают ошибки; - затруднения при выполнении практических работ.	+	+	
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов. «Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает	+		

				<p>значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}K$ <p>– коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		
	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1	Раздел 1. Качество как объект управления							
1.1	Качество. Понятие и подходы /Лек/ Показатели качества /Лек/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.2	Исследование качества продукции на предприятии питания /Лек/ Изучение понятия "Качество" /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.3	Изучение методик оценки уровня качества продукции /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.4	Качество. Понятие и подходы /Лек/ Показатели качества /Лек/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.5	Исследование качества продукции на предприятии питания /Лек/ Изучение понятия "Качество" /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.6	Изучение методик оценки уровня качества продукции /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2	Раздел 2.Современная концепция управления качеством		Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1	Основные положения управления качеством /Лек/ Эволюция подходов к управлению качеством /Лек/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.2	Управление качеством продукции общественного питания /Лек/ Управление качеством услуг общественного питания /Лек/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.3	История и концепции управления качеством /Лек/ Инструменты и технологии управления качеством /Лек/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.4	Разработка и внедрение системы менеджмента качества (СМК) на предприятии /Лек/ Принципы менеджмента качества /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.6	Изучение ГОСТ Р ИСО 9001-201. Разработка Политики в области качества /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.7	Зарубежные школы управления качеством /Пр/		У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.8	Российская школа управления качеством /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10

2.9	Инструменты и и технологии управления качеством /Пр/							
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.10	Критические точки приготовления продукции общественного питания на предприятии /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.11	Составление плана разработки и внедрения СМК на предприятии /Пр/							
2.12	Разработка СМК на предприятии питания (по индивидуальному заданию) /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.13	Планирование продукции общественного питания с использованием технологии развертывания функции качества /Пр/		У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3	Раздел 3. Управление безопасностью пищевой продукции на основе принципов НАССР	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.1	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов /Лек/							
3.2	Стандарты в области безопасности пищевой продукции /Лек/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.3	Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве /Пр/		У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.4	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и токсинами /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.5	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов циклическими углеводородами /Пр/							
3.6	Составление схем загрязнений сырья и пищевых продуктов /Пр/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.7	Консультация /КЭ/	ИД-2.ПК- 2	У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.8	14 принципов У.Деминга /Ср/	ИД-2.ПК- 2						
3.9	Характеристики отечественных систем управления качеством /Ср/	ИД-2.ПК- 2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.10	Принципы бережливого производства /Ср/	ИД-2.ПК- 2	У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.11	Заполнение таблиц по изучению принципов СМК /Ср/	ИД-2.ПК- 2						
	Экзамен	ИД-2.ПК- 2						