

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 12:44:18
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе
Л.В. Крылова

«  » 2024



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б.1.В.03 СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология
и биотехнология
(код и наименование)

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья
(код и наименование)

Профиль Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Системы менеджмента качества пищевой продукции»

(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код, наименование)

Профилю Технология мучных и кондитерских изделий,

(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024г. - для заочной формы обучения;

Разработчик (-ки): Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент

(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «22» 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой ~~сервиса и гостиничного дела~~

(подпись)

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)



И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

Дата «26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2024 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная /очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – <u>2</u>	Укрупненная группа направлений подготовки <u>19.00.00 Промышленная экология и биотехнология</u> (код и название)	Формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки <u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u> (код и название)		
Модулей - 1	Профиль: <u>Технология мучных и кондитерских изделий</u> (название)	Год подготовки:	
Смысловых модулей - 2		4-й	5-й
Общее количество часов – <u>72</u>		Семестр:	
	8-й	Зимняя сессия	
Недельных часов для дневной формы обучения: аудиторных – 3 самостоятельной работы обучающегося – 0,7	Программа высшего образования <u>Программа бакалавриата</u>	Лекции	
		12 час.	6 час.
		Практические, семинарские занятия	
		24 час.	6 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		8,4 час.	48,7 час.
		Индивидуальные задания	
		27,6	11,3
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)			
2ТМК	контрольная работа		
экзамен	экзамен		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для дневной формы обучения - 36: 8,4

для заочной формы обучения – 12 : 48,7

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о составляющих качества пищевой продукции, современном отечественном и мировом опыте обеспечения качества продукции, о системах менеджмента качества, этапах их развития и внедрения на предприятии, основных процессах этих систем.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение основных понятий в области менеджмента качества;
- изучение эволюции методов и систем менеджмента качества (СМК), основных принципов менеджмента качества, эффективность которых подтверждена лучшими мировыми практиками;
- усвоение содержания международных стандартов серии 9000 по требованиям к СМК;
- знакомство с составом документов, регламентирующих функционирование процессов СМК;
- приобретение навыков применения теоретических знаний при разработке процессов жизненного цикла пищевой продукции системы менеджмента качеством.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б.1.В.03 «Системы менеджмента качества пищевой продукции» относится части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий.

Ее содержание базируется на системе знаний из области менеджмента, организации и управления технологическими процессами пищевых производств, технологии продукции общественного питания, безопасности продуктов питания, оборудования предприятий, стандартизации, сертификации пищевых продуктов, владения компьютерными программами офиса Windows.

Дисциплина находится в логической связи с дисциплинами «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания», «Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья», «Экономика и управление предприятиями отрасли», «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли», «Технологические основы безопасности продуктов питания из растительного сырья», «Учет и отчетность в предприятиях отрасли» и др.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре в объеме: лекции – 12 часа, практические занятия – 24 часов, самостоятельная работа – 8,4 часа, заканчивается экзаменом.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4. Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
	ИДК-2 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ИДК-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль технологического

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ИДК-4_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов ИДК-5_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.</p>

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: научные основы управления качеством; организацию государственной системы стандартизации и сертификации пищевой продукции; механизм и процесс управления качеством на предприятиях отрасли, сведения о развитии систем менеджмента качества, основные понятия в области менеджмента качества, содержание стандартов ГОСТ Р ISO серии 9000, стандарта на систему безопасности пищевой продукции HACCP, требования документации СМК, причины нерезультативного внедрения СМК на ряде отечественных предприятий; содержание основных функций менеджмента качества.

уметь: объяснять роль качества как определяющего фактора достижения конкурентного преимущества в современном мире; цели основных процессов СМК в виде желаемых результатов, к которым необходимо стремиться, а также необходимые условия их осуществления; работать с различной нормативной документацией, устанавливать логические причинно-следственные связи, проводить определенные аналитические исследования, делать необходимые выводы, пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, обобщения и тому подобное).

владеть: умением работать с нормативной документацией по качеству, выявлять особенности процессов в рамках СМК на различных этапах существования пищевой продукции, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о требованиях, предъявляемых к пищевой продукции, о менеджменте качества.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. «Качество как объект управления».

Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.

Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.

Смысловой модуль 2. «Система менеджмента качества – основа устойчивого развития предприятия»

Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).

Тема 5. Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.

Тема 6. Система управления безопасностью пищевой продукции HACCP.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	дневная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л ¹	п ²	лаб ³	инд	СРС ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. «Качество как объект управления»												
Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.	7	2	4	-	-	1	9	1	-	-	-	8
Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	7	2	4	-	-	1	11	1	2	-	-	8
Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	7	2	4	-	-	1	11	1	2	-	-	8
Итого по смысловому модулю 1	21	6	12	-	-	3	31	3	4	-	-	24
Смысловой модуль 2. «Система менеджмента качества – основа устойчивого развития предприятия»												
Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).	7	2	4	-	-	1	9	1	-	-	-	8
Тема 5. Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.	8	2	4	-	-	2	10	1	1	-	-	8
Тема 6. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	8,4	2	4	-	-	2,4	10,7	1	1	-	-	8,7
Итого по смысловому модулю 2	23,4	6	12	-	-	5,4	29,7	3	2	-	-	24,7
Всего часов по смысловым модулям	44,4	12	24	-	-	8,4	60,7	6	6	-	-	48,7
Катт	0,6	-	-	-	0,6	-	0,9	-	-	-	0,9	-
СРЭК	24,6	-	-	-	24,6	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	2	-	-	-	2	-	2	-	-	-	2	-
Каттэк	0,4	-	-	-	0,4	-	0,4	-	-	-	0,4	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	8	-
Всего часов	72	12	24	-	27,6	8,4	72	6	6	-	11,3	48,7

- Примечания: 1. л – лекции;
 2. п – практические (семинарские) занятия;
 3. лаб – лабораторные занятия;
 4. инд – индивидуальные занятия;
 5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.	4	-
2	Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	4	2
3	Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	4	2
4	Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).	4	-
5	Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.	4	1
6	Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	4	1
Всего:		24	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не запланированы		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.	1	8
2	Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	1	8
3	Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	1	8
4	Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).	1	8
5	Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.	2	8
6	Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	2,4	8,7
Всего:		8,4	48,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Текущий контроль успеваемости предусматривает выполнение следующих видов работ: контрольных тестовых работ, а также выполнение и защита индивидуальной самостоятельной работы.

Тематика индивидуальной самостоятельной работы (реферата)

1. Качество как показатель деятельности человека и общества.
2. Исторический аспект формирования управления качеством как направления научного управления производством в девятнадцатом веке.
3. Характеристика этапов развития управления качеством в XX веке.
4. Значение работ Шухарта для развития управления качеством.
5. Философия качества в работах Е. Деминга и Дж. Джурана.
6. Роль К. Исикавы в формировании концепции «Управления качеством в рамках компании» в Японии.
7. Опыт Японии по выходу из экономического кризиса благодаря повышению качества продукции.
8. Внедрение систем менеджмента качества в соответствии с международными стандартами серии 9000 на предприятиях Российской Федерации.
9. Состояние сертификации систем менеджмента качества в мире и в странах СНГ.
10. Современная философия «Общего управления качеством (TQM)».
11. Философия качества Г. Тагучи.
12. Методология «Шесть сигм».
13. Конкурс «100 лучших товаров России».
14. Модель премии Правительства РФ в области качества
15. Модель делового совершенства Европейского фонда управления качеством.
16. Национальные премии качества Японии.
17. Характеристика критериев премий по качеству. Особенности их применения при проведении конкурса и при самооценке претендентов на участие в конкурсе.
18. Опыт США в области обеспечения и управления качеством продукции
19. Саратовская система бездефектного изготовления продукции (БИП).
20. Львовская система бездефектного труда (СБТ).
21. Горьковская система «Качество, надежность, ресурс с первых изделий» - КАНАРСПИ.
22. Ярославская система научной организации труда по увеличению моторесурса (НОРМ)
23. Рыбинская система научной организации труда, производства и управления (НОТиУ).
24. Комплексная система управления качеством продукции (КС УКП).
25. Днепропетровская Комплексная система управления качеством продукции и эффективности использования ресурсов.

Тестовые задания для проведения текущего модульного контроля.

1. Качество продукции - это

- а) совокупность существенных признаков, свойств, особенностей, отличающих предмет от других и придающих ему определенность;
- б) совокупность характеристик продукции, относящихся к ее способности удовлетворить установленные и предполагаемые потребности;

- в) способность удовлетворять потребности и ожидания конкретного потребителя;
- г) степень удовлетворения требованиям через ее свойства.

2. Требования к качеству продукции –

- а) набор количественно или качественно установленных требований к ее характеристикам;
- б) критерии, которые должны быть соблюдены;
- в) перевод определенных потребностей в набор количественно или качественно установленных требований к характеристикам продукции для возможности их реализации и проверки;
- г) категория или разряд, присвоенные продукции.

3. Показатель качества продукции - это

- а) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и использования или потребления;
- б) измеряемая величина, служащая для описания технических, экономических или функциональных свойств продукции;
- в) признак продукции, количественно характеризующий любые ее свойства или состояния продукции;
- г) качественная или количественная характеристика любых свойств или состояний продукции.

4. На качество пищевой продукции в стадии проектирования влияет

- а) техническая оснащенность предприятия; б) маркетинговое исследование;
- в) сокращение затрат на единицу продукции;
- г) внедрение новой техники и прогрессивной технологии.

5. На качество пищевой продукции в стадии изготовления влияет

- а) обоснование ее потребительских характеристик; б) качество сырья;
- в) мастерство работающего персонала; г) внедрение новой техники и прогрессивной технологии.

6. Инспекционный контроль осуществлялся в

- а) 1980 - 2000 гг.; б) 1920 - 1940 гг. ;
- в) 1940 - 1960 гг. ; г) 1960 - 1980 гг.

7. Статистический контроль осуществлялся в

- а) 1980 - 2000 гг.; б) 1920 - 1940 гг. ;
- в) 1940 - 1960 гг. ; г) 1960 - 1980 гг.

8. Всестороннее управление качеством осуществлялось в

- а) 1980 - 2000 гг.; в) 1940 - 1960 гг. ;
- б) 1920 - 1940 гг. ; г) 1960 - 1980 гг.

9. Обеспечение качества осуществлялось в

- а) 1980 - 2000 гг.; в) 1940 - 1960 гг. ;
- б) 1920 - 1940 гг. ; г) 1960 - 1980 гг.

10. Решению комплекса проблем качества в стране в первую очередь будет способствовать:

- а) обеспечение и подтверждение потребительских характеристик товаров и услуг на уровне установленных нормативных требований;
- б) широкомасштабное стремление к превышению требований стандартов;
- в) превышение требований стандартов и постоянное совершенствование;
- г) достижение и превышение характеристик лучших образцов товаров и услуг.

11. Государственная поддержка производителей товаров и услуг заключается в:

- а) принятии Законов и Указов; в) введении обязательной сертификации товаров и услуг;
- б) вступлении в ВТО; г) материальном стимулировании внедрения и сертификации СМК.

12. Главное преимущество сертификации СМК заключается в:

- а) расширении рынка сбыта; б) повышении четкости процедур;
- в) повышении имиджа фирмы; г) повышении эффективности производства.

13. Что такое управление качеством?

- а) Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления управления качеством;
- б) Методы и виды деятельности оперативного характера, применяемых для выполнения требований к качеству;
- в) Политика и руководство по качеству;
- г) Совокупность документации, устанавливает предупредительные и корректирующие действия для обеспечения качества продукции и услуг.

- внедрение элементов СМК в структурные подразделения предприятия;
- устранение несоответствий;
- согласование и утверждение документации СМК
- в) - создание системы внутреннего аудита;
- устранение несоответствий;
- проверка документов СМК в подразделениях предприятия;
- внедрение элементов СМК в структурные подразделения предприятия
- г) - внедрение элементов СМК в структурные подразделения предприятия;
- создание системы внутреннего аудита;
- разработка политики в области качества;
- проведение сертификации СМК

20. Виды документации системы управления качеством продукции и услуг:

- а) руководство по качеству; процедуры; методики; протоколы качества;
- б) руководство по качеству; политика в области качества; методики; протоколы качества;
- в) руководство по качеству; политика в области качества; методики; инструкции;
- г) руководство по качеству; политика в области качества; протоколы по качеству.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - индивидуальная самостоятельная работа (тема в соответствии с предложенным вариантом) - текущий модульный контроль	20	20
ТМК №1	10	20
ТМК №2	10	
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - тестирование		20
ТМК №1	10	
ТМК №2	10	
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Перечень вопросов к экзамену

1. Понятие качества. Качество объекта (продукции, процесса, услуги), качество кулинарной продукции.

2. Требования к качеству. Соответствие, несоответствие. Ответственность за качество продукции.
3. Дать определение понятий: свойство продукции, признак продукции, параметр продукции, показатель качества продукции.
4. Дать определение таким понятиям: “система качества”, “управление качеством”, “обеспечение качества”.
5. Руководства по качеству. Политика в области качества.
6. Петля качества.
7. Факторы, влияющие на качество продукции. Формирование качества пищевой продукции.
8. Эволюция управления качеством. Основные этапы развития управления качеством.
9. Сущность теории «Тотального управления качеством» (TQM).
10. Характеристика международных стандартов ISO серии 9000.
11. Современная философия управления качеством.
12. Международная стандартизация управления качеством.
13. Национальные стандарты РФ на системы менеджмента качества. Их особенности.
14. Принципы TQM. Общие понятия.
15. Суть процессного подхода к управлению качеством. Процессная модель СМК.
16. Значение СМК и ее сертификация для осуществления экономической деятельности предприятия.
17. Понятие системы менеджмента качества. Элементы СМК.
18. Общие подходы к созданию СМК. Основные этапы алгоритма создания СМК.
19. Сущность подготовительного этапа в создании СМК.
20. Задачи, решаемые при создании организационной структуры СМК.
21. Задачи, решаемые на этапе разработки комплекта документации СМК.
22. Виды и уровни документации СМК.
23. Требования, предъявляемые к документации СМК.
24. Политика предприятия в области качества пищевой продукции. Принципы и долгосрочные цели.
25. Руководство по качеству как основной документ СМК. Структура руководства.
26. Нормативное описание работы подразделений, должностей, входного и выходного контроля (процедуры, инструкции, методики). Общая характеристика.
27. Текущая документация (записи по качеству). Общая характеристика.
28. Основные задачи, выполняемые службой качества при внедрении СМК.
29. Основные задачи внутреннего аудита СМК.
30. Элементы механизма (состав функций) управления качеством.
31. Общая функциональная схема системы менеджмента качества предприятия отрасли.
32. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии маркетинговых исследований рынка.
33. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии проектирования и разработки продукции.
34. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии разработки производственных процессов.
35. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии материально-технического обеспечения деятельности предприятия.
36. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии производства продукции.
37. Процессы системы управления качеством пищевой продукции на стадии контроля качества.
38. Характеристика процессов СМК.
39. Сертификация СМК.
40. Общие сведения о системе управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР).

41. Семь принципов системы НАССР.
42. Процессы системы НАССР, их краткая характеристика.
43. Национальная премия по качеству.
44. Национальные премии по качеству Японии, США, Великой Британии.
45. Европейская премия по качеству.
46. Русская премия качества. Премия по качеству СНГ.
47. Модели премий по качеству. Принципы начисления баллов по критериям возможностей и результатов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловый модуль № 1			Смысловый модуль № 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	40	60	100
2	2	3	10	10	10			
10			30					

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №1;
T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-80	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (10 -15%)
60-70	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков, выполнение удовлетворяет минимальные критерии
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации, с повторным изучением дисциплины

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

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

2. Курмангалиева, Д. Б. Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента : учебник / Д. Б. Курмангалиева. — Астана : КазАТУ, 2022. — 225 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233966>

3. Хомутова, Е. Г. Описание процессов в системе менеджмента качества : учебно-методическое пособие / Е. Г. Хомутова, А. А. Спиридонова. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 75 с. — ISBN 978-5-7339-1400-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/182485>

Дополнительная литература:

1. Управление качеством : учебно-методическое пособие / составитель А. Р. Давыдович. — Москва : ФЛИНТА, 2021. — 57 с. — ISBN 978-5-9765-4723-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/182779>

2. Полякова, А.В. Системы менеджмента качества пищевой продукции : конспект лекций для студентов укрупненной группы направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясопродуктов», : 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология мучных и кондитерских изделий», очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; Министерство высшего образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Факультет ресторано-гостиничного бизнеса, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 86 с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213167>

Учебно-методические издания:

1. Полякова, А. В. Системы менеджмента качества пищевой продукции : конспект лекций для студентов укрупненной группы направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясопродуктов», : 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология мучных и кондитерских изделий», очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; Министерство высшего образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Факультет ресторано-гостиничного бизнеса, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 86 с. - Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ

2. Полякова, А.В. Система менеджмента качества пищевой продукции: методические рекомендации для проведения практических занятий для обучающихся направлений подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясопродуктов» и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология мучных и кондитерских изделий» очной и заочной форм обучения (электронный ресурс) /ФГБОУ ВО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. ТуганБарановского, каф. сервиса и гостин. дела; А.В. Полякова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2023. – 42 с.

3. Топольник, В. Г. Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: учебник для обучающихся направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" оч. и заоч. форм обучения / В. Г. Топольник ; ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. сервиса и гостинич. дела . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018. — 1 электрон. опт. диск (CD-RM).

Раздаточный материал нормативных документов:

1. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь [Текст]: ГОСТ Р ИСО 9000-2015. – Введ. 2015-11-01. – М.: Стандартиформ, 2015. - 53 с.
2. Системы менеджмента качества. Требования [Текст]: ГОСТ Р ИСО 9001-2015. – Введ. 2015-11-01. – М.: Стандартиформ, 2015. - 32 с.
3. Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации [Текст]: ГОСТ Р ИСО 9004-2010. – Введ. 2011-06-01. – М.: Стандартиформ, 2011. - 46 с.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информиио», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семьякин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Системы менеджмента качества пищевой продукции» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран или использование двух специально оборудованных аудиторий вместимостью 75 и 30 человек. Эти аудитории имеют стационарно установленные мультимедийный проектор и экран. Преподаватель с применением ноутбука имеет возможность в наглядной и доступной для восприятия форме проводить лекции, презентации с обучающимися, с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена необходимыми материалами лекций, учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Полякова Алла Вениаминовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее «Биолог, преподаватель биологии и химии» Диплом кандидата наук ДК № 048136; Диплом о профессиональной переподготовке RB 0520207003 от 03.07.2020 г., «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)»	1. Сертификат № 2022/0602 от 24.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» 2. Удостоверение Регистрационный номер 0895-МН/23 от 27 июля 2023г. дп. Черкизово о прохождении обучения в ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и

				<p>сервиса» по программе «Стандартизация в сфере научно-популярного туризма», в объеме 72 часа;</p> <p>3. Удостоверение 23007645 Регистрационный номер БАА/786 от 22.08.2023г. город-курорт Сочи о прохождении обучения в Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Центр дополнительного образования «Просвещение» по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий» в объеме 82 часа;</p> <p>4. Удостоверение 800400000175 Регистрационный номер 18/23 от 27 ноября 2023г. г. Донецк о прохождении повышения квалификации в ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ им. Михаила Туган-Барановского» по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные компьютерные технологии в образовательной организации» в объеме 36 часов;</p> <p>5. Сертификат о прохождении стажировки Регистрационный номер 000368, ноябрь 2023г. г. Новочеркасск в ФГБОУ ВО «ЮРГПУ (НПИ) имени М.И. Платова по направлению «Учебно-воспитательная деятельность», в объеме 36 часов.</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации ПК 0000005 Регистрационный номер 5-</p>
--	--	--	--	---

				<p>23. АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» г. Санкт-Петербург по программе «Обучение преподавателей вузов и сузов: Содержание и методика преподавания в сфере туризма и гостеприимства» в объеме 72 академических часа (с 27.11.2023 по 02.12.2023).</p>
--	--	--	--	---