

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 09:50:50
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531eb05f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Системы качества и безопасности в общественном питании
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Кокорева Л.А.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	12
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	12
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	20

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

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 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Системы качества и безопасности в общественном питании» является формирование компетенций, направленных на:

- приобретение навыков к организации и оказанию услуг общественного питания;
- установление и определение приоритетов в сфере производства продукции питания;
- организация документооборота по оказанию услуг на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- приобретение навыков к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности производства;
- приобретение знаний по теоретическим основам в области обеспечения и управления качеством, сертификации услуг (продукции); навыков организации работы по обеспечению качества продукции и услуг путем разработки и применения системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО 9000, системы ХАССП.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов						З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых		
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование			
Семестр 8							
Зачет	144	20	8	12	120	4	

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>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;</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки 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; проводить лабораторные исследования 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; расчета нормативов 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; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и 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</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; входного и технологического</p>
<p>организационно-управленческий</p>	
<p>ПК-6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ИД-1.ПК-6 Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля</p> <p>ИД-2.ПК-6 Уметь: владеть методикой создания системы контроля на предприятиях питания; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных</p>

ПК-6 оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Контроль и	ИД-3.ПК-6 Иметь практический опыт: определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; организацию службы внутреннего контроля; организацию контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников; организацию контроля исполнения персоналом принятых решений; организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организацию контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и
--	------------	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
				Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8			1					
Тема 1.		Введение. Цели и задачи дисциплины (ПК-1, ПК-2, ПК-6)	20	1			19	
Тема 2.		Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании (ПК-1, ПК-6),	21	1		1	19	
Тема 3.		Основные системы управления качеством в общественном питании	22	1		2	19	
Тема 4.		Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания (ПК-2, ПК-	77	5		9	63	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1, 2, 3, 4	Тест 1...5	Предлагаются тесты по изученным темам.	до 5 баллов
Тема 3	Презентация №1	Понимание вопроса, аргументированность ответа	до 5 баллов
Тема 3	Презентация №2	Понимание вопроса, аргументированность ответа, авторская позиция. До	до 5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
8 семестр (За)	билет к зачету	в билете содержится два теоретических вопроса и	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины (ПК1, ПК-2, ПК-6) Цели, задачи и значение дисциплины в подготовке бакалавров. Структура дисциплины. Основные понятия учебной дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Организационные формы занятий.</p>
<p>Тема 2. Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании (ПК-1, ПК-6), Качество продукции (услуги): определения и основополагающие понятия. Сущность качества. Роль качества в условиях рыночной экономики. Влияние качества продукции (услуг) на потребителя, производителя (исполнителя) и государство. Международные стандарты в области качества. Уровень качества. Оценка уровня качества. Жизненный цикл продукции (услуг), их конкурентоспособность. Роль квалиметрии в оценке уровня качества.</p>
<p>Тема 3. Основные системы управления качеством в общественном питании (ПК-2, ПК-6) Основные понятия в области управления качеством на предприятиях питания. Основные задачи и цели управления качеством. Функции управления качеством. Принципы управления качеством. Этапы управления качеством. Методы управления качеством. Организация управления качеством на предприятии питания. Системы контроля качества.</p>
<p>Тема 4. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания (ПК-2, ПК-6) Системный подход к управлению качеством – основные понятия о системах. Объект в системе. Цели системы управления качеством. Классификация и характеристики моделей систем качества. Опыт отечественных систем управления качеством. Система управления качеством продукции (услуг) на основе стандартов ИСО 9000. Международный опыт управления качеством продукции (США, Япония, Франция). Основные принципы. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССР. Сущность и содержание сертификации. Схемы и системы сертификации. Система сертификации ГОСТ Р. Добровольная сертификация. Знаки соответствия. Организации по сертификации и испытательные лаборатории, их аккредитация. Правовые основы сертификации в РФ. Услуги общественного питания, их классификация и основные особенности. Нормативные документы на услуги общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Порядок сертификации услуг. Инспекционный контроль сертифицированных услуг.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 3. Основные системы управления качеством в общественном питании (ПК-2, ПК-6) Понятия в области управления качеством, цели и задачи. Основные функции и принципы управления качеством. Методы управления качеством. Управление качеством на предприятии. Практическое задание №2 Презентация №1</p>
--

Тема 4. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания (ПК-2, ПК-6)
Системный подход к управлению качеством. Классификация и характеристики моделей систем качества. Отечественные системы управления качеством. Система управления качеством продукции(услуг) на основе стандартов ИСО 9000. Международный опыт управления качеством продукции.«Японский феномен» в управлении качеством. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП.

Практическое занятие №3

Схемы и системы сертификации. Добровольная сертификация. Правовые основы сертификации в РФ.

Практическое занятие №4

Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания. Общественное питание в системе добровольной сертификации услуг. Применяемые схемы сертификации для предприятий питания. Порядок сертификации услуг и необходимые документы. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами.

Практическое занятие №5

Презентация №2

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании (ПК-1, ПК-6),

Проблемная дискуссия

Вопросы для дискуссии:

1. Как называется количественная и качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции (услуги), составляющих их качество?
2. Что представляет собой жизненный цикл продукции (услуги)?
3. Какой показатель (безразмерный) формально характеризует качество продукции (услуг) на основании учета всех единичных свойств и определения по результатам построения квалитетической модели качества?
4. Перечислите основные рычаги механизма повышения качества.
5. Перечислите основные методы оценки уровня качества услуг (продукции).
6. Что такое квалитетрия?
7. Перечислите основные стадии жизненного цикла услуг (продукции).
8. Какова роль качества в определении конкурентоспособности услуг (продукции)?
9. Перечислите международные стандарты в области качества.
10. Что такое уровень качества услуг (продукции)?

Тема 3. Основные системы управления качества в общественном питании (ПК-2, ПК-6)

Тест №1

Проблемная дискуссия

Вопросы для дискуссии:

1. Каковы главные цели управления качеством?
2. Сформулируйте оперативные цели в области качества.
3. Сформулируйте главные задачи планирования качества.
4. Что представляет собой управление качеством?
5. Назовите основные функции управления качеством.
6. На каких базовых принципах строится управление качеством продукции на предприятии?
7. Назовите конкретные методы управления качеством.
8. В чем преимущества экономических методов управления качеством?
9. Раскройте взаимосвязь методов управления качеством с соответствующими функциями и принципами.
10. Перечислите этапы управления качеством на предприятии.

Тема 4. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания (ПК-2, ПК-6)

Тест №2

Проблемная дискуссия.

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое системный подход к управлению качеством?
2. Объекты и субъекты в управлении качеством.
3. Каковы характеристики системы управления качеством?
4. Что такое и как функционирует КС УКП?
5. Каковы современные достижения в области отечественной теории и практики управления качеством?
6. Перечислите основные положения и принципы МС ИСО 9000.
7. Каковы принципы ХАССП и на каких предприятиях данная система внедряется.

Тест №3

Проблемная дискуссия.

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое сертификация и оценка соответствия?
2. Какие виды сертификации Вы знаете?
3. Какова организационная структура системы сертификации?
4. Каковы формы подтверждения соответствия?
5. Для каких целей проводится аккредитация организаций, осуществляющих подтверждение соответствия?
6. Каковы цели сертификации?

Тест №4, 5

Проблемная дискуссия.

Вопросы для дискуссии:

1. Что такое услуги общественного питания?
2. Что понимается под качеством услуги общественного питания?
3. Каковы основные требования к услугам общественного питания?
4. По каким признакам классифицируются услуги общественного питания?
5. Каковы схемы сертификации услуг общественного питания?
6. Каков порядок проведения сертификации услуг общественного питания?
7. С помощью какого обозначения потребителей информируют о том, что услуги сертифицированы?
8. Назовите основные документы для сертификации услуг предприятий питания.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Горбашко Е. А. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 427 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/559711>

3. Николенко П. Г., Ефремова М. В., Терехов А. М. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 472 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/467798>

Дополнительная литература:

2. Кокорева Л. А., Мысаков Д. С., Крюкова Е. В., Крохалев В. А. Системы качества и безопасности в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: УрГЭУ, 2021. - 177, [2] – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/umr/22/n494450.pdf>

3. Кокорева Системы качества и безопасности в общественном питании. Курс лекций. Тема 1. Основы управления качеством и безопасностью в общественном питании [Электронный ресурс]: - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/16.mp4>

4. Кокорева Системы качества и безопасности в общественном питании. Курс лекций. Тема 2. Основные системы управления качеством в общественном питании [Электронный ресурс]: - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/17.mp4>

5. Кокорева Системы качества и безопасности в общественном питании. Курс лекций. Тема 3. Обеспечение управления качеством услуг (продукции) общественного питания [Электронный ресурс]: - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/18.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету

1. Что такое «качество»?
2. Как можно охарактеризовать «качество»?
3. Какие показатели применяются для оценки качества продукции?
4. Что включает в себя пирамида качества?
5. Что такое «уровень качества»?
6. Какие факторы оказывают влияние на качество?
7. Назовите методы определения показателей качества.
8. Что такое «контроль качества»?
9. Назовите виды контроля качества на предприятии.
10. Что такое «управление качеством»?
11. Перечислите функции управления качеством.
12. Назовите основные этапы управления качеством.
13. Что такое «система управления качеством»?
14. Что такое КС УКП?
15. Что такое «политика качества»?
16. Какая организация разработала комплекс стандартов в области управления качеством?
17. Роль стандартов ИСО 9000 при разработке систем качества на предприятии.
18. Что такое ХАССП?
19. Перечислите принципы ХАССП.
20. Каковы отличия КС УКП и систем качества по ИСО 9000?
21. Услуги общественного питания, их особенности.
22. Нормативная и правовая основа сертификации.
23. Цели подтверждения соответствия.
24. Принципы подтверждения соответствия.
25. Что такое сертификация?
26. Что означает оценка оказания услуг?
27. Для чего проводится выборочная проверка результатов услуги?
28. Инспекционный контроль сертифицированных услуг, кто его осуществляет?
29. Каков срок действия сертификата соответствия?
30. Периодичность плановых проверок сертифицированных услуг.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Как называется количественная характеристика одного или нескольких свойств услуги (обслуживания), составляющих ее (его) качество?	ПК-1
2		Совокупность взаимосвязанных процессов создания и последовательного изменения состояния продукции от формирования исходных требований к ней до окончания ее эксплуатации (потребления)	ПК-2, ПК-6
3		Перечислите основные рычаги механизма повышения качества объекта (услуги, продукции)	ПК-2, ПК-6
4		Какой показатель (безразмерный) формально характеризует качество на основании учета всех единичных свойств и определяется по результатам построения квалиметрической модели качества?	ПК-1
5		Что называют воздействием на процесс создания и эксплуатации в целях установления, обеспечения и поддержания необходимого уровня качества услуги, продукции	ПК-2, ПК-6
6		Как называют научную область, объединяющую методы количественной оценки качества различных объектов	ПК-1
7		Как называется одна из стадий жизненного цикла продукции, на которой реализуется, поддерживается и восстанавливается качество продукции; эта стадия также в общем случае включает использование по назначению, транспортирование, хранение, техническое обслуживание и ремонт	ПК-1
8		Перечислите виды контроля качества продукции по стадиям производственного процесса	ПК-1
9		Как расшифровывается аббревиатура системы БИП	ПК-1
10		ИСО-это	ПК-2, ПК-6
11		Определите японский или европейский подход к качеству: Качество основывается на низком уровне цен. Первая цель - прибыль, качество - категория случайная. По вопросам качества покупатели должны просить согласие поставщика. Общие идеи насчет качества	ПК-2, ПК-6
12		Какой метод оценки уровня качества предполагает составление квалиметрической модели?	ПК-1

13		_____ -- это ключевой элемент в системе ХАССП (НАССР), который описывает место, этапы или процессы производства пищевой продукции, на которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который может быть опасен для здоровья потребителя.	ПК-2, ПК-6
14		К _____ факторам, угрожающим здоровью человека, относятся опасности от химических соединений, попадающих в продукты при приготовлении, транспортировке или ненадлежащем хранении.	ПК-2, ПК-6
15		_____ опасность для здоровья людей может возникать при попадании в готовые изделия инородных предметов	ПК-2, ПК-6
16		_____ -опасность наступает в результате попадания или размножения в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов на стадия производства продукции.	ПК-2, ПК-6
17		Большинство признаков биологических опасностей нельзя распознать визуально, для их оценки требуются _____ исследования	ПК-2, ПК-6
18		Система ХАССП разработана в _____	ПК-2, ПК-6
19		_____ процесса – это его графическое изображение. В пищевой промышленности технологический процесс обычно представляет собой, все этапы, через которые сырье проходит, чтобы стать готовым продуктом.	ПК-2, ПК-6
20		Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 _____ с 15 февраля 2015 года при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП.	ПК-2, ПК-6
21		Основная задача, системы ХАССП обеспечение _____ на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации про-дукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.	ПК-2, ПК-6
22		_____ (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции	ПК-2, ПК-6
23		Как называется группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии	ПК-2, ПК-6

		систему ХАССП	
24		_____ - потенциальный источник вреда здоровью человека	ПК-2, ПК-6
25		_____ - вид опасности с конкретными признаками	ПК-2, ПК-6
26		_____ - вероятность наступления опасного фактора в сочетании со степенью тяжести последствий	ПК-2, ПК-6
27		_____ - риск, который приемлем для потребителя	ПК-2, ПК-6
28		_____ - риск, который превышает уровень допустимого риска	ПК-2, ПК-6
29		_____ - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска	ПК-2, ПК-6
30		_____ - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально не-желательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня	ПК-2, ПК-6
31		_____ - это контроль сырья, вспомогательных материалов, промежуточных продуктов и комплектующих изделий, поступивших от поставщика на предприятие для использования их в производстве.	ПК-1
32		_____ - это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.	ПК-1
33		_____ – это процедура, подтверждающая надежность условий производства и способность приводить к ожидаемым результатам по показателям качества продукции.	ПК-1
34		Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции	ПК-1
35		Основной закон, в соответствии с которым осуществляется контроль качества пищевых продуктов	ПК-1
36		_____ — прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту	ПК-2
37		Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.	ПК-2
38		Деятельность по разработке, опубликованию и применению стандартов, по установлению норм, правил и характеристик в целях обеспечения безопасности продукции, работ и услуг для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества, технической и	ПК-2

		информационной совместимости, взаимозаменяемости и качества продукции, работ и услуг в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологии, единства измерений, экономии всех видов ресурсов, безопасности хозяйственных объектов с учётом риска возникновения природных и техногенных катастроф и других чрезвычайных ситуаций, обороноспособности и мобилизационной готовности страны.	
39		Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?	ПК-2
40		_____ – последовательный комплекс работ по подтверждению безопасности, в результате которого экспериментами органа по сертификации дается заключение о соответствии/несоответствии выпускаемой продукции установленным требованиям.	ПК-2
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Перечислите факторы, непосредственно влияющие на качество продукции: А) сырье, материалы, комплектующие; Б) конструкция, уровень производства, средства контроля; В) упаковка, маркировка; условия хранения, транспортирования, реализации, эксплуатации	ПК-1
2		Какова цель управления качеством на стадии эксплуатации (потребления) продукции (оказания услуги): А) в минимальной степени использование свойств продукции (услуги) в соответствии с назначением и областью применения; Б) строгое соблюдение эксплуатационных правил и характеристик продукции; В) в максимальной степени использование свойств продукции в соответствии с назначением и областью применения	ПК-2, ПК-6
3		Что представляет собой система ХАССП: А) планирование, производство, контроль качества пищевых продуктов, предусматривающий корректирующее действие, влияющее на их качество; Б) совокупность мероприятий, методов и средств, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла; В) система обеспечения безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.	ПК-2, ПК-6

4		Представление о качестве основано на: А) требованиях и пожеланиях потребителей; Б) принципах деятельности производителей; В) законодательных требованиях государства	ПК-2, ПК-6
5		Ценность продукции (услуги) для производителя — это: а) максимально возможная цена; б) отсутствие препятствий для реализации (обслуживания); в) высокое качество продукции (услуги)	ПК-2, ПК-6
6		Ценность продукции для потребителя — это: а) низкая цена без учета качества продукции; б) высокое качество без учета стоимости продукции; в) разумное сочетание цены и качества.	ПК-2, ПК-6
7		Управление качеством включает в себя: а) менеджмент качества; б) то же, что менеджмент качества; в) является частью менеджмента	ПК-2, ПК-6
8		Перечислите основные методы оценки уровня качества? А) объективный, субъективный, комплексный; Б) интегральный, обобщенный, смешанный; В) дифференциальный, комплексный, смешанный.	ПК-2, ПК-6
9		Опасности физического происхождения: а) токсины, пестициды, гербициды, антибиотики, чистящие и моющие средства б) токсины, пестициды, гербициды, твердые предметы в) загрязненное сырье, твердые предметы, стекла, осколки г) сальмонеллез, токсины, пестициды, гербициды, антибиотики	ПК-2, ПК-6
10		Опасности биологического происхождения: а) токсины, пестициды, гербициды, антибиотики, чистящие и моющие средства б) токсины, пестициды, гербициды, твердые предметы в) загрязненное сырье, твердые предметы, стекла, осколки г) сальмонеллез, грызуны, насекомые	ПК-2, ПК-6
11		Контроль качества готовой продукции начинается с ... а) внешнего осмотра образцов пищи б) проверки наличия технической (технологической) документации по каждому виду блюда в) контрольного взвешивания порции г) органолептической оценки	ПК-1
12		Какие показатели относятся к органолептическим свойствам продукта. а) внешний вид, консистенция, вкус, запах, аромат.	ПК-1

		<p>б) внешний вид, вкус, запах, влага, кислотность.</p> <p>в) внешний вид, влага, кислотность, жир, сахар.</p> <p>г) Вкус, запах, свинец, влага, аромат.</p>	
13		<p>Что такое средний образец?</p> <p>а) минимальное количество продукции, отобранной из одного места, за один прием от продукции данной партии.</p> <p>б) часть объединенной пробы предназначенной для проведения исследований.</p> <p>в) вся партия продукции.</p> <p>г) одна упаковочная единица.</p>	ПК-1
14		<p>Каким документом оформляется отбор проб кулинарной или кондитерской продукции разных видов.</p> <p>а) протокол испытаний.</p> <p>б) акт отбора проб.</p> <p>в) санитарное заключение.</p> <p>г) акт обследования предприятия</p>	ПК-1
15		<p>Что понимается под аккредитацией (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?</p> <p>а. Официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.</p> <p>б. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.</p> <p>в. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.</p> <p>г. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.</p>	ПК-2, ПК-6