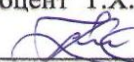


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТТ
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **2 (3)**

Семестр **4 (5)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.09.01 «Управление качеством в общественном питании» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент

З.С. Думанишева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор

А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент

Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством продукции общественного питания в соответствии с рекомендациями международных и национальных стандартов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами в области обеспечения и управления качеством продукции и технологических процессов;
- ознакомить с факторами, влияющими на качество продукции, с методами оценки показателей качества и механизмами управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО и принципами ХАССП, дать рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- сформировать практические подходы по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-З _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством в общественном питании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	4	5
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,11/41	0,28/10
лекции	18 (4)*	4
практические занятия	18 (4)*	4
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,86/67	2,72/98
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	62	93
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Качество как объект управления. Основные понятия качества	2	2	4
Механизм управления качеством продукции	2 (0,5)*	2	2
Государственные и международные стандарты и системы качества	2 (0,5)*	2	12
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000.	2	4 (1)*	12
Система менеджмента безопасности ХАССП	2 (1)*	2 (1)*	4
Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП	2 (1)*	2 (1)*	4
Аудиты систем качества	2 (0,5)*	2 (1)*	10
Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества	2 (0,5)*	-	10
Оценка затрат на качество	2	2	4
Итого по дисциплине	18 (4)*	18 (4)*	62

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам раб
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Качество как объект управления. Основные понятия качества			6
Механизм управления качеством продукции	1	1	4

Государственные и международные стандарты и системы качества			18
Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000.			15
Система менеджмента безопасности ХАССП	1	1	6
Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП	1	1	6
Аудиты систем качества	1	1	15
Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества			15
Оценка затрат на качество			8
Итого по дисциплине	4	4	93

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Качество как объект управления	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Качество как объект управления. Основные понятия качества» Основные понятия качества и управления качеством. Термины и определения. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством продукции. Организация контроля производства и качества продукции. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Структура контрольных органов.	2	-
		ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Механизм управления качеством продукции» Функции управления качеством продукции. Жизненный цикл продукции. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).	2 (0,5)*	1
2	Стандарты и системы качества	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Государственные и международные стандарты и системы качества» Основные положения стандартизации. Государственная система стандартизации РФ. Международная стандартизация. Применение и надзор за использованием стандартов. Понятие о техническом регулировании и принципы ее осуществления.	2 (0,5)*	-
3	Системы менеджмента качества	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000» Концепция, структура и область применения стандартов ИСО серии 9000. Процессный подход. Принципы системы менеджмента качества. Этапы разработки и внедрения системы менеджмента качества. Документирование системы менеджмента качества.	2	-
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Система менеджмента безопасности ХАССП» Общие сведения о системе ХАССП. Принципы разработки системы ХАССП. Общие требования к	2 (1)*	1

		организации работ по внедрению ХАССП. Анализ опасностей. Факторы риска, их значимость и контроль. Оценка тяжести последствий на здоровье.		
		ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП» Процедуры по предупреждению опасных факторов: персонал, получение продуктов питания и их хранение, приготовление блюд, оборудование, помещение, вывоз мусора, борьба с вредителями. Выявление критических контрольных точек. Установление критических пределов. Разработка системы мониторинга. Корректирующие действия. Верификация. Процедура управления документацией системы ХАССП.	2 (1)*	1
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Аудиты систем качества» Понятие «аудит», типы и объекты аудита. Порядок проведения внутренних аудитов. Методические основы внутреннего аудита. Порядок проведения независимого аудита системы менеджмента качества.	2 (0,5)*	1
4	Сертификация продукции и систем качества	ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества» Основные определения и цели сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Правила Российской Системы сертификации. Система сертификации пищевых продуктов. Сертификации систем качества организации. Правовое обеспечение качества продукции. Премии в области качества.	2 (0,5)*	-
5	Экономика качества	ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Оценка затрат на качество» Этапы формирования и виды затрат на качество продукции. Анализ брака и потерь от брака. Экономическая эффективность новой продукции. Управление затратами в области качества	2	-
		Итого по дисциплине	18 (4)*	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Качество как объект управления	Практическое занятие № 1. Система контроля производства продукции на предприятии	2	-
		Практическое занятие № 2. Построение «Петли качества»	2	1
2	Стандарты и системы качества	Практическое занятие № 3. Международный стандарт ИСО 9001	2	-
		Практическое занятие № 4*. Организационная структура предприятия и распределение ответственности	2	-
		Практическое занятие № 5.	2 (1)*	-

4	Системы менеджмента качества	Документация системы менеджмента качества		
		Практическое занятие № 6*. Разработка плана ХАССП для производства продукции общественного питания. Описание продукции и выявление опасных факторов.	2(1)*	1
		Практическое занятие № 7. Разработка плана ХАССП для производства продукции общественного питания. Определение критически контрольных точек.	2(1)*	1
		Практическое занятие № 8*. Требования стандартов ИСО серии 9000 к проведению внутренних аудитов	2 (1)*	1
4	Экономика качества	Практическое занятие № 9. Анализ затрат на качество	2	-
		Итого:	18 (4)*	4

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Управление качеством в общественном питании» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования учебно-методические пособия.

1. Думанишева З.С. Управление качеством в общественном питании: методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством в общественном питании» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2014. – 59с.
2. Думанишева З.С. Управление качеством в общественном питании: методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Управление качеством в общественном питании» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2015. – 51с.
3. Думанишева З.С. Управление качеством в общественном питании: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2016. – 162 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 67 (98) часов, из них 62 (93) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических заданий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических заданий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по оч-

ной форме обучения и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Темы и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	Тема: «Качество как объект управления. Основные понятия качества» Основные понятия качества и управления качеством. Термины и определения. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством продукции. Организация контроля производства и качества продукции. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Структура контрольных органов.	4 (6)	[1]*, [2]*,[8]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Тема: «Механизм управления качеством продукции» Функции управления качеством продукции. Жизненный цикл продукции. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).	2 (4)	[1]*, [2]*,[3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Тема: «Государственные и международные стандарты и системы качества» Основные положения стандартизации. Государственная система стандартизации РФ. Международная стандартизация. Применение и надзор за использованием стандартов. Понятие о техническом регулировании и принципы ее осуществления.	12 (18)	[1]*, [2]*,[7]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Тема: «Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000» Концепция, структура и область применения стандартов ИСО серии 9000. Процесс-	12 (15)	[1]*, [2]*,[4]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

3	ный подход. Принципы системы менеджмента качества. Этапы разработки и внедрения системы менеджмента качества. Документирование системы менеджмента качества.			
	Тема: «Система менеджмента безопасности ХАССП» Общие сведения о системе ХАССП. Принципы разработки системы ХАССП. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП. Анализ опасностей. Факторы риска, их значимость и контроль. Оценка тяжести последствий на здоровье.	4 (6)	[1]*, [2]*,[9]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Тема: «Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП» Процедуры по предупреждению опасных факторов: персонал, получение продуктов питания и их хранение, приготовление блюд, оборудование, помещение, вывоз мусора, борьба с вредителями. Выявление критических контрольных точек. Установление критических пределов. Разработка системы мониторинга. Корректирующие действия. Верификация. Процедура управления документацией системы ХАССП.	4 (6)	[2]*, [4]*,[12]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Тема: «Аудиты систем качества» Понятие «аудит», типы и объекты аудита. Порядок проведения внутренних аудитов. Методические основы внутреннего аудита. Порядок проведения независимого аудита системы менеджмента качества.	10 (15)	[1]*, [2]*,[14]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	Тема: «Сертификация про-	10 (15)	[1]*, [2]*,[5]* [6]*, [10]*,[13]*	Подготовка к

	<p>дукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества»</p> <p>Основные определения и цели сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Правила Российской Системы сертификации. Система сертификации пищевых продуктов. Сертификации систем качества организации. Правовое обеспечение качества продукции. Премии в области качества.</p>			балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	<p>Тема: «Оценка затрат на качество»</p> <p>Этапы формирования и виды затрат на качество продукции. Анализ брака и потерь от брака. Экономическая эффективность новой продукции. Управление затратами в области качества</p>	4 (8)		
	Подготовка к промежуточной аттестации	5 (5)		Сдача зачета.
	Итого	67 (98)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	<p>Качество как объект управления. Основные понятия качества</p> <p>Механизм управления качеством продукции</p> <p>Государственные и международные стандарты и системы качества</p>	ПК-1	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий и их защита
2.	<p>Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000.</p> <p>Система менеджмента безопасности ХАССП</p> <p>Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП.</p> <p>Аудиты систем качества.</p>	ПК-1	2-ой рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий и их защита

3.	Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества	ПК-1	3-ий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий и их защита
	Экономика качества		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Управление качеством в общественном питании» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания	4
	Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания	
	Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	5
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	
	Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	7
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	8
	Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах	
	Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (4-этап)	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знаком с системами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Достаточно владеет знаниям о системах управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет системами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не обладает умениями проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично обладает умениями проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Умеет хорошо проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере может проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	лизированных пищевых продуктов	ных пищевых продуктов		вых продуктов;	продуктов
	Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет на высоком уровне методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3пк-1 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика рефератов.

1. Качество как составляющий элемент конкурентоспособности.
2. Эволюция управления качеством.
3. Основные положения теории Э.Деминга. Принципы управления качеством.
4. Технические регламенты: понятие, виды, порядок разработки и принятия.
5. Интегрированные системы качества.
6. Характеристика основных положений Концепции Всеобщего управления качеством (TQM).
7. Система КАНАРСПИ, характеристика, основные понятия.
8. Комплексная система управления качеством продукции предприятия (КС УКП), характеристика, основные понятия.
9. Патентная чистота и патентоспособность продукции.
10. Конкурсы и премии в области качества как механизм управления качеством.
11. Метод «Шесть Сигм» и его характеристика.
12. Экономический механизм управления затратами в системе менеджмента качества предприятия.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

Раздел 1. Качество как объект управления.

1. Качество продукции общественного питания – это...
 - а) результат деятельности
 - б) совокупность свойств
 - в) совокупность характеристик объекта
 - г) характеристика продукции
2. Объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении:
 - а) характеристика продукции
 - б) качественная характеристика
 - в) свойство продукции
 - г) комплексный показатель
3. Качество продукции формируется на стадии:
 - а) разработки
 - б) производства
 - в) реализации
 - г) потребления
4. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и потребления – это ...:
 - а) параметр продукции
 - б) показатель качества продукции
 - в) комплексная характеристика продукции
 - г) единица продукции
5. Показатель, характеризующий одно из свойств продукции – это:
 - а) единичный;
 - б) комплексный;
 - в) определяющий;
 - г) интегральный.

6. Показатель, по которому принимают решение оценивать качество продукции – это ...:
- а) единичный;
 - б) комплексный;
 - в) определяющий;
 - г) интегральный.
7. Показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых – это ...:
- а) единичный;
 - б) комплексный;
 - в) определяющий;
 - г) интегральный.
8. Уровень качества – это показатель ...:
- а) обобщенный
 - б) относительный
 - в) абсолютный
 - г) комплексный
9. Показатель, определяемый как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию называется ...:
- а) единичным;
 - б) комплексным;
 - в) определяющим;
 - г) интегральным.
10. Вычисляя отношения значения показателя качества оцениваемой продукции к базовому значению этого показателя получают...:
- а) абсолютное значение
 - б) относительное значение
 - в) номинальное значение
 - г) предельное значение
11. Регламентированное значение показателя качества продукции, от которого отчисляется допускаемое отклонение называют:
- а) базовым
 - б) относительным
 - в) номинальным
 - г) предельным
12. К техническим факторам относится:
- а) техобслуживание и ремонт оборудования,
 - б) состояние оборудования, оснастки, инструмента и средств контроля,
 - в) уровень качества,
 - г) организация информационного обеспечения
13. К экономическим факторам относятся:
- а) планомерность и ритмичность работы
 - б) качество средств измерений и контроля
 - в) уровень качества
 - г) обеспеченность материалами, сырьем и т.д.

14. К факторам, затрудняющим достижение качества, можно отнести:
- а) улучшение измерительной техники и организация контроля
 - б) частое изменение видов продукции и технологии изготовления
 - в) выпуск одной и той же продукции
 - г) разделение труда
15. К факторам, способствующим достижению качества, можно отнести:
- а) повышение сложности изделий
 - б) увеличение объема работ с поставщиками,
 - в) экономическое и научно-техническое сотрудничество
 - г) частая смена моделей
16. Управление качеством:
- а) включает в себя менеджмент качества;
 - б) то же, что менеджмент качества;
 - в) является частью менеджмента.
17. Планирование качества — это:
- а) определение производственных процессов и ресурсов для достижения качества продукции;
 - б) определение характеристик качества нового изделия;
 - в) планирование производства бездефектной продукции.

Разделы 2,3. Стандарты и системы качества. Система менеджмента качества.

1. Одной из главных особенностей модели ISO является:
- а) соответствие стандартов требованиям организации;
 - б) универсальность требований;
 - в) абсолютность измеряемых критериев качества.
2. В каком стандарте ISO серии 9000 изложены основные положения и словарь?
- а) ISO 9002;
 - б) ISO 9000;
 - в) ISO 9004.
3. Какой из стандартов ISO серии 9000 наиболее полным образом описывает жизненный цикл продукции?
- а) ISO 9000;
 - б) ISO 9004;
 - в) ISO 9001.
4. Какой стандарт ISO серии 9000 содержит рекомендации по повышению результативности и эффективности систем менеджмента качества?
- а) ISO 9002;
 - б) ISO 9003;
 - в) ISO 9004.
5. Какой стандарт ISO содержит методические указания по проведению аудита систем менеджмента качества и охраны окружающей среды?
- а) ISO 22000;
 - б) ISO 19011;
 - в) ISO 9002.

6. Какой документ описывает систему менеджмента качества в соответствии с основными направлениями и целями предприятия?
 - а) документированная процедура;
 - б) Политика в области качества;
 - в) рабочая инструкция.
7. Деятельность отдельных функциональных подразделений, необходимую для внедрения элементов системы менеджмента качества отражает:
 - а) документированная процедура;
 - б) Политика в области качества;
 - в) рабочая инструкция.
8. Документ, определяющий систему менеджмента качества организации – это...:
 - а) организационная структура предприятия;
 - б) Политика в области качества;
 - в) Руководство по качеству.
9. Какое количество документированных процедур регламентируется согласно ISO 9001:
 - а) 6;
 - б) 9;
 - в) 11.
10. Какая документированная процедура устанавливает порядок управления данными о достигнутых результатах или свидетельствах осуществленной деятельности?
 - а) ДП «Управление документацией»;
 - б) ДП «Внутренние аудиты»;
 - в) ДП «Управление записями».

Раздел 4. Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества.

1. Стандартизация – это деятельность, направленная:
 - а) на разработку и установление обязательных требований, норм, правил и характеристик;
 - б) на разработку и установление рекомендуемых требований, норм, правил и характеристик;
 - в) на обеспечение права потребителей на приобретение товаров надлежащего качества, а также на безопасность и комфортность труда;
 - г) на все вышеперечисленное.
2. Сертификация — это:
 - а) процедура выдачи разрешения на выпуск определенной продукции;
 - б) процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям;
 - в) согласование поставщиком и потребителем требований по качеству.
3. Система сертификации действует на:
 - а) уровне взаимоотношений поставщиков и потребителей;
 - б) национальном, региональном и международном уровнях;
 - в) отраслевом уровне.
4. Аккредитация — это:
 - а) признание соответствия продукции на уровне государства;
 - б) официальное признание прав испытательной лаборатории;

- в) официальное признание прав предприятия выпускать определенную продукцию.
5. Сертификация всегда носит:
- а) добровольный характер по всем видам продукции;
 - б) обязательный характер по всем видам продукции;
 - в) законодательно установлены виды продукции, подлежащие обязательной сертификации
6. Национальными органами по сертификации являются:
- а) соответствующие министерства и отраслевые ведомства;
 - б) Госстандарт РФ;
 - в) испытательные лаборатории по видам продукции.
7. Организационная система сертификации включает (скорректируйте при необходимости):
- а) аккредитирующие органы;
 - б) управляющие органы;
 - в) сертифицирующие организации
8. Сертификация включает следующие этапы (скорректируйте при необходимости):
- а) планирование;
 - б) подготовку;
 - в) собственно сертификацию;
 - г) заключительные операции.
9. Что является объектом сертификационной деятельности?
- а) проектная продукция;
 - б)(дополните).

Раздел 5. Экономика качества.

1. Рейтинг потребительских требований — это:
- а) упорядоченный по степени важности список потребительских требований с точки зрения производителей;
 - б) упорядоченный по степени важности список потребительских требований с точки зрения потребителей;
 - в) статистические данные о предпочтениях потребителей продукции.
2. Анализ последствий и причин отказов (FMEA) проводится для:
- а) разрабатываемых и существующих продуктов и процессов;
 - б) экономических показателей, в т. ч. затрат, связанных с низким качеством;
 - в) только для существующих продуктов и процессов.
3. Затраты на качество — это:
- а) затраты, которые нужно понести, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя;
 - б) затраты, которые приходится нести, чтобы исправить дефекты продукции;
 - в) затраты на организацию подразделений по управлению качеством.
4. Затраты на несоответствие — это:
- а) затраты, которые приходится нести из-за того, что не все делается правильно с первого раза;
 - б) затраты на исправление дефектов;
 - в) компенсации потребителям, получившим некачественную продукцию.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Основные понятия качества и управления качеством.
2. Характеристика показателей качества.
3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
4. Функции управления качеством продукции.
5. Жизненный цикл продукции. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).
6. Основные методы управления качеством продукции.
7. Организация, схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Структура контрольных органов.
8. Основные положения стандартизации. Разработка, применение, и надзор за использованием стандартов.

2-ой рейтинг контроль

1. Концепция, структура и область применения стандартов ИСО серии 9000.
2. Процессный подход.
3. Принципы системы менеджмента качества.
4. Этапы разработки и внедрения системы менеджмента качества.
5. Документирование системы менеджмента качества.
6. Общие сведения о системе ХАССП.
7. Принципы разработки системы ХАССП.
8. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП.
9. Анализ опасностей.
10. Факторы риска, их значимость и контроль. Оценка тяжести последствий на здоровье.
11. Процедуры по предупреждению опасных факторов: персонал, получение продуктов питания и их хранение.
12. Процедуры по предупреждению опасных факторов: приготовление блюд, оборудование, помещение, вывоз мусора, борьба с вредителями.
13. Выявление критических контрольных точек. Установление критических пределов. Разработка системы мониторинга. Корректирующие действия. Верификация.
14. Процедура управления документацией системы ХАССП.

3-ий рейтинг контроль

1. Основные определения и цели сертификации. Обязательная и добровольная сертификация.
2. Правила Российской Системы сертификации.
3. Система сертификации пищевых продуктов.
4. Сертификации систем качества организации.
5. Правовое обеспечение качества продукции.
6. Этапы формирования и виды затрат на качество продукции.
7. Анализ брака и потерь от брака.
8. Экономическая эффективность новой продукции.
9. Управление затратами в области качества

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Основные понятия качества и управления качеством.
2. Характеристика показателей качества.
3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.
4. Функции управления качеством продукции.

5. Жизненный цикл продукции. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).
6. Основные методы управления качеством продукции.
7. Организация, схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Структура контрольных органов.
8. Основные положения стандартизации. Разработка, применение, и надзор за использованием стандартов.
9. Концепция, структура и область применения стандартов ИСО серии 9000.
10. Процессный подход.
11. Принципы системы менеджмента качества.
12. Этапы разработки и внедрения системы менеджмента качества.
13. Документирование системы менеджмента качества.
14. Общие сведения о системе ХАССП.
15. Принципы разработки системы ХАССП.
16. Общие требования к организации работ по внедрению ХАССП.
17. Анализ опасностей.
18. Факторы риска, их значимость и контроль. Оценка тяжести последствий на здоровье.
19. Процедуры по предупреждению опасных факторов: персонал, получение продуктов питания и их хранение.
20. Процедуры по предупреждению опасных факторов: приготовление блюд, оборудование, помещение, вывоз мусора, борьба с вредителями.
21. Выявление критических контрольных точек. Установление критических пределов. Разработка системы мониторинга. Корректирующие действия. Верификация.
22. Процедура управления документацией системы ХАССП.
23. Основные определения и цели сертификации. Обязательная и добровольная сертификация.
24. Правила Российской Системы сертификации.
25. Система сертификации пищевых продуктов.
26. Сертификации систем качества организации.
27. Правовое обеспечение качества продукции.
28. Этапы формирования и виды затрат на качество продукции.
29. Анализ брака и потерь от брака.
30. Экономическая эффективность новой продукции.
31. Управление затратами в области качества

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Салихов, В. А. Управление качеством : учебное пособие : [12+] / В. А. Салихов. – Изд. 3-е, доп. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 128 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=695400>
2. Агарков, А. П. Управление качеством: учебник / А. П. Агарков. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 204 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684370>
3. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/297662>

Дополнительная литература:

1. Данылиев, М. М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : практикум : учебное пособие / М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 56 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561364>
2. Михеева, Е. Н. Управление качеством : учебник / Е. Н. Михеева, М. В. Сероштан. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 531 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454086>
3. Воейко, О. А. Статистические методы в управлении качеством и инновациями : учебное пособие : [16+] / О. А. Воейко, Е. А. Жидкова ; Технологический университет. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 176 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602510>
4. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. – 152 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
5. Мишин В.М. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Мишин. – М.: Юнити-Дана, 2012. – 465 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов: законы и законодательные акты. – 4-е изд. – М.: Ось-89, 2008. – 32 с.
7. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / под ред. С. Д. Ильенковой. – М.: Юнити-Дана, 2013. – 288с. – <http://www.biblioclub.ru>

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

- Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к практическим занятиям студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям (см. методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Управление качеством в общественном питании»). Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Ответы на практических занятиях, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оцениваются в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на практических занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к практическим занятиям;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;

- подготовки рефератов и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Управление качеством в общественном питании» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Управление безопасностью продуктов питания	http://www.iso.org/iso/ru

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p,

			экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p>
3.	Самостоятельная работа	<p>Аудитория 309</p> <p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>