***На правах рукописи***

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра пищевой биотехнологии

**Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

*«Б1.Д.Б.6 Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации»*

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

*19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*

(код и наименование направления подготовки)

*Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

*Программа академической магистратуры*

Квалификация

*Магистр*

Форма обучения

*очная*

Год набора 2024

Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Межуева Л.В.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры пищевой биотехнологии 19.02.2024 г протокол №7

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Попов В.П.

Методические указания является приложением к рабочей программе по дисциплине «**Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации***»*

|  |
| --- |
|  |
|  |

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Методические рекомендации по изучению дисциплины | 4 |
| 2 Методические рекомендации при подготовке к лекциям | 4 |
| 3 Методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям | 4 |
| 4 Методические указания по самостоятельной работе | 5 |
| 5 Методические указания при подготовке к коллоквиумам и к рубежному контролю | 5 |
| 6 Методические рекомендации по написанию ИПЗ | 5 |
| 7 Методические указания по подготовке к экзамену | 8 |
| 8 Рекомендуемая литература | 9 |

**1 Методические рекомендации по изучению дисциплины**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей кафедры.

**2 Методические рекомендации при подготовке к лекциям**

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское занятие и указания на самостоятельную работу.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в изучении проблем.

**3 Методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям**

Практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие - это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно - теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы. В процессе таких занятий вырабатываются практические умения. Перед практическим занятием следует изучить конспект лекции и рекомендованную преподавателем литературу, обращая внимание на практическое применение теории и на методику решения типовых задач. На практическом занятии главное - уяснить связь решаемых задач с теоретическими положениями.

Логическая связь лекций и практических занятий заключается в том, что информация, полученная на лекции, в процессе самостоятельной работы на практическом занятии осмысливается и перерабатывается, при помощи преподавателя анализируется до мельчайших подробностей, после чего прочно усваивается.

**4 Методические указания по самостоятельной работе**

**Целью самостоятельной работы студентов** (СРС) является освоение фундаментальных знаний, развитие ответственности и организованности, умений самостоятельно работать с учебным материалом и приобретение навыков поиска и реферирования доступной научной информации в области функционального питания.

Основной формой СРС по дисциплине «**Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации**» является работа с лекционным материалом: проработка конспекта лекций, работа на чистых страницах конспекта с терминами, дополнение конспекта материалами из рекомендованного списка литературы. Приветствуется инициатива студентов к поиску новой информации по изучаемой дисциплине, не освещенная или представленная кратко в лекционном курсе. При самостоятельной работе особое внимание следует уделить следующим темам: Элементы, составляющие понятие качества. Международный опыт управления качеством (японский, американский и европейский опыт). Российский опыт управления качеством. Стандарты ИСО 9000 в версии 2000 года. Опасные факторы и предупреждающие действия. Критические контрольные точки. Критические пределы. Система мониторинга. Корректирующие действия. Внутренние проверки. Документация.

СРС оценивается на практическом занятии путем устного опроса и тестирования.

**5 Методические указания при подготовке к коллоквиумам и к рубежному контролю**

Смотри методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям и по самостоятельной работе.

**6 Методические рекомендации по написанию ИПЗ**

В процессе обучения в вузе первостепенное значение имеет самостоятельная работа студентов. Одной из важнейших целей учебного процесса является обучение студента добывать необходимые знания самостоятельно. Особенно это касается студентов заочной формы обучения. Самостоятельной работе в учебных планах отводится до 80% всего учебного времени. Таким образом, основной формой учёбы для студентов-заочников становится самостоятельная работа.

Формы и методы самостоятельной работы многообразны и самыми главными из них являются следующие:

1. Систематическое изучение учебника, пособия, УМК по курсу.

2. Работа с монографической литературой и периодикой.

3. Изучение первоисточников.

4. Подготовка и активное участие в семинарских занятиях.

5. Выполнение индивидуального практического задания.

Индивидуальная практическая работа является важной составной частью учебного процесса, помогая выработке навыков самостоятельного творческого изучения дисциплины, умения работать с несколькими источниками, находить необходимую информацию, излагать ее в строгой последовательности, обобщать и делать выводы. Навыки, приобретенные студентами при написании контрольных работ, будут способствовать формированию необходимых условий для последующего написания курсовых и выпускных квалификационных работ.

Написанная индивидуальная практическая работа должна носить характер отчёта о самостоятельной работе по изучению курса истории в целом и его отдельных вопросов в частности, степени начитанности студента, его общей культуры, а также показать, насколько студент овладел способностью изучать источники и мыслить самостоятельно. индивидуальная практическая работа должна показать глубокие знания студента, его умение правильно формулировать и теоретически обосновывать те или иные проблемы курса.

Прежде чем приступить к написанию, необходимо изучить литературу и источники по выбранной теме. Чтение материала должно сопровождаться конспектированием, которое является наиболее надёжным видом работы, дающим высокие результаты в усвоении учебного материала. При конспектировании необходимо выполнить некоторые формальности: указать инициалы и фамилию автора конспектируемого произведения, его точное название, год и место издания, наименование глав и параграфов, откуда был выписан материал.

Конспект окажет незаменимую услугу не только при подготовке к семинарскому занятию, но и к зачёту, экзамену и тестированию.

**Формальные требования.**

Индивидуальная практическая работа должна быть оформлена в соответствии с определенными правилами.

1. На титульном листе (или обложке тетради) должны быть:

название ВУЗа, шифр/номер зачетки, номер контрольной работы, наименование дисциплины, название факультета, ФИО студента, курс, группа, место работы, должность, дата проверки, оценка, подпись преподавателя.

2. Индивидуальная практическая работа должна быть структурирована и состоять из:

- плана (содержания) работы, в соответствие с которым она написана;

- введения;

- основной части с названием;

- заключения;

- списка использованной литературы.

3. Объем работы (формат А4):

в печатном варианте – 12-15 страниц (одинарный интервал, шрифт 14, параметры страницы: верх (низ) 2см, слева – 3см, справа – 1,5см). Текст только на одной странице листа. В рукописном варианте – 20-24 страницы (формат А4).

Индивидуальная практическаяработа должна быть отредактирована, написанная от руки должна быть хорошо читаема! Рукописный вариант можно представлять в обычной школьной тетради (объем 12-24 листа тетради в клетку).

Индивидуальная практическая работа должна быть написана и представлена на проверку за месяц до начала экзаменационной сессии или зачётной недели, чтобы в случае замеченных ошибок студент мог их исправить и представить на проверку.

Индивидуальная практическая работа – обязательный вид работы, предусмотренный учебным планом. Без контрольной работы студент не допускается к сдаче экзамена.

**Содержательные требования**

На первой странице необходимо написать название и план темы и начать изложение, если позволяет место. Каждый новый раздел должен начинаться с красной строки, на всех страницах надо оставлять небольшие поля для замечаний преподавателя.

Введение. Во введении дается объяснение выбранного плана работы, перечисляются основные идеи, рассматриваемые в контрольной работе, формулируется точка зрения автора, его мировоззренческая позиция в соответствии с которой рассматривается тема, указываются источники и литература, используемые студентом, их значимость для работы в целом и (или) ее структурных частей

Основная часть. Вопросы основной части также должны иметь названия и понятийно детализировать смысл названия основной части. Если план составлен непоследовательно, с нарушением логики, с пропуском существенных моментов, то это автоматически ведет к снижению качества работы. Содержание контрольной работы должно строго соответствовать плану.

Все цитаты соответствующим образом оформляются: «закавычиваются» с указанием автора, названия, года издания и страниц конкретного источника. Все используемые цитаты должны иметь сноску.

Заключение. В данной части контрольной работы формулируются выводы, к которым пришел автор. В заключительной части контрольной работы студент должен уметь связать проблематику контрольной работы с современностью.

Список использованной литературы включает не менее пяти источников (книг, статей разных авторов или документов), которые, так или иначе, задействованы при написании контрольной работы.

Список оформляется в соответствии с общепринятыми требованиями: источники располагаются в алфавитном порядке с указанием фамилии авторов, названием книг или статей (в этом случае указываются названия журналов, год и номер выпуска), с указанием места издания и года издания

**7 Методические указания по подготовке к экзамену**

Изучение дисциплины завершается экзаменом. Экзамен по дисциплине «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации» представляет собой итоговое испытание по профессионально-ориентированным проблемам, устанавливающее соответствие подготовленности студентов требованиям федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС). В ходе экзамена проверяется способность учащегося к выполнению профессиональных задач, определенных квалификационными требованиями.

Экзамен проводится с целью проверки уровня и качества общепрофессиональной и специальной подготовки студентов и позволяет выявить и оценить теоретическую подготовку студента для решения профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности. Экзамен носит комплексный характер и направлен на выявление целостной системы знаний по автоматизированному проектированию предприятий общественного питания.

Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине.

За 3-4 дня нужно систематизировать уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студентов познакомят с основными требованиями, ответят на возникшие у них вопросы. Поэтому посещение консультаций обязательно.

Требования к организации подготовки к экзаменам те же, что и при занятиях в течение семестра, но соблюдаться они должны более строго. При подготовке к экзаменам у студента должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра. Здесь можно эффективно использовать листы опорных сигналов.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом листы опорных сигналов.

 Правила подготовки к экзамену:

* необходимо сразу сориентироваться во всем материале и обязательно расположить весь материал согласно экзаменационным вопросам;
* сама подготовка связана не только с «запоминанием», но и с переосмыслением материала, и даже рассмотрение альтернативных идей.
* сначала студент должен продемонстрировать, что он «усвоил» все, что требуется по программе обучения, и лишь после этого он вправе высказать иные, желательно аргументированные точки зрения.

**8 Рекомендуемая литература**

**8.1 Основная литература**

1. Пыхов, С. И. Управление качеством : учебное пособие / С. И. Пыхов, Ж. С. Позднякова. — Челябинск : ЮУТУ, 2021. — 181 с. — ISBN 978-5-6044299-9-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177108
2. Магер, В. Е.        Управление качеством [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 220100 "Системный анализ и управление" / В. Е. Магер. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 176 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 174. - ISBN 978-5-16-004764-5.
3. Технологии пищевых производств [Текст]: учебник для студ. вузов / А.П. Нечаева [и др.]; под общ. ред. А.П. Нечаева. - М.: КолосС, 2008. - 768 с.

**8.2 Дополнительная литература**

1. Схиртладзе, А. Г.  Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А. Г. Схиртладзе, Я. М. Радкевич. - Старый Оскол : ТНТ, 2010. - 540 с. : ил. - Библиогр.: с. 536-539. - ISBN 978-5-94178-208-6.
2. Аристов А. И. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для вузов.- 3-е изд., перераб. – Москва : Академия, 2008. - 384 с. - (Высшее профессиональное образование). - Прил.: с. 368-376. - Библиогр.: 377-379. - ISBN 978-5-7695-4885-7.
3. Лурье И.С., Скокан Л.Е., Цитович А.П. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник. – М.: Колос С, 2003. - 416 с.
4. Разумов, В. А. Управление качеством [Комплект] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080507 "Менеджмент организации" / В. А. Разумов. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 208 с. : ил. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 200-203. - ISBN 978-5-16-003830-8.
5. Вдовин, С. М. Система менеджмента качества организации [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям 090200 "Менеджмент" и 221400 "Управление качеством" / С. М. Вдовин, Т. А. Салимова, Л. И. Бирюкова. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 299 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 177-183. - Прил.: с. 184-296. - ISBN 978-5-16-005070-6.