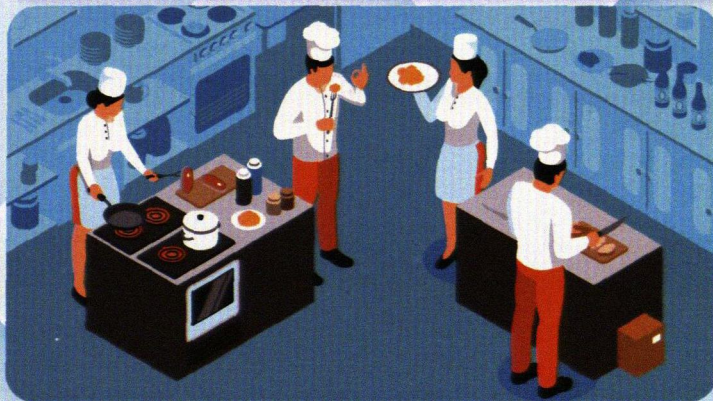


23-5449



НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ



ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Управление качеством
на предприятиях
индустрии питания»

23-05449

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

Кафедра пищевых технологий и биоинженерии

**СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»**

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2023

УДК 641.5:005.6(076.5)
ББК 65.431.1-823.2-21я73
С232

Составитель канд. техн. наук Н. А. Акимова

Рецензенты: канд. экон. наук Н. В. Иволгина (РЭУ им. Г. В. Плеханова); канд. техн. наук В. И. Борковой (ООО «Интехнософт»)

Ситуационные задания по дисциплине «Управление качеством на предприятиях индустрии питания»
/ сост. Н. А. Акимова. – Москва : ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2023. – 68 с.
ISBN 978-5-7307-2034-3

Рассматриваются основы управления качеством на предприятиях питания, а также прикладные задачи по оценке качества управления некоторых бизнес-процессов, в том числе поступающего на предприятия индустрии питания сырья, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий, а также управление качеством услуг питания, обслуживания, методики оценки потребительского спроса.

Для студентов, обучающихся по направлениям 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология и организация ресторанного дела»), уровень – бакалавриат), 43.03.01 «Сервис» (профиль «Технология и сервис в индустрии питания»), уровень – бакалавриат).

УДК 641.5:005.6(076.5)
ББК 65.431.1-823.2-21я73

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	4
Раздел 1. ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РЕСТОРАННОГО РЫНКА РОССИИ	5
Раздел 2. ОСНОВНЫЕ ПРЕМИИ ПО КАЧЕСТВУ	13
Раздел 3. ТЕОРИИ И МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ.....	23
Раздел 4. ПОНЯТИЕ, РОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССАМИ И КАЧЕСТВОМ УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ	29
Раздел 5. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ОТ ПОСТАВЩИКОВ.....	33
Раздел 6. ОПЕРАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД	44
Раздел 7. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ УСЛУГ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ	57
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	65