

УДК 641.002.33:012.8

ББК 65.304.25-80

Б53

Рецензент:

Мотовилов К. Я. — научный руководитель сибирского федерального научного центра агробиотехнологий РАН, Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции (Новосибирск),
доктор биологических наук, профессор

Бессонова Людмила Павловна

Б53 Применение метода QFD в улучшении качества пищевых продуктов и услуг общественного питания : Монография / Л. П. Бессонова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 232 с. : ил.

ISBN 978-5-98879-108-9

В монографии приведены основные понятия «качества», этапы его развития, роль и значение в современном мире. Показан японский подход к управлению качеством и приводится описание форм, методов и инструментов обеспечения качества на пищевых предприятиях. Дана характеристика метода QFD, показаны подходы к его практическому применению при улучшении качества хлебобулочных, молочных, мясных, рыбных продуктов и услуг общественного питания.

Монография предназначена для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплины, связанные с вопросами качества и безопасности продуктов питания, научных и практических работников пищевой, перерабатывающей промышленности и услуг общественного питания.

УДК 641.002.33:012.8

ББК 65.304.25-80

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|-----|
| ВВЕДЕНИЕ | 4 |
| Глава 1. РОЛЬ КАЧЕСТВА В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ | 7 |
| 1.1. Сущность «качества» | 11 |
| 1.2. Характеристика требований к качеству продукции..... | 16 |
| 1.3. Исторические этапы развития менеджмента качества..... | 25 |
| 1.4. Характеристика форм и методов обеспечения качества | 34 |
| 1.5. Обеспечение качества на пищевых предприятиях | 37 |
| 1.6. Обзор методов и инструментов, используемых для улучшения качества пищевых продуктов..... | 48 |
| 1.7. Общая характеристика метода QFD (РФК) | 73 |
| Глава 2. МЕТОД QFD КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (ОП) | 78 |
| Глава 3. КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ | 89 |
| 3.1. Основные факторы, влияющие на качество хлебобулочных изделий | 89 |
| 3.2. Улучшение качества хлебобулочных изделий с помощью метода QFD | 99 |
| Глава 4. КАЧЕСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ..... | 111 |
| 4.1. Основные факторы, влияющие на качество молока и молочных продуктов | 113 |
| 4.2. Улучшение качества творожных изделий с помощью метода QFD..... | 118 |
| Глава 5. КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ..... | 128 |
| 5.1. Основные факторы, влияющие на качество мясного сырья | 129 |
| 5.2. Улучшение качества мясных продуктов | 139 |
| Глава 6. УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ..... | 147 |
| 6.1. Факторы, влияющие на качество рыбных продуктов | 151 |
| 6.2. Улучшение качества рыбных продуктов..... | 155 |
| Глава 7. КАЧЕСТВО УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ | 164 |
| 7.1. Характеристика особенностей услуг | 164 |
| 7.2. Использование метода QFD для улучшения качества услуг | 171 |
| 7.3. Улучшение качества блюд, изготавливаемых в столовой..... | 184 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... | 197 |
| БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК..... | 199 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А | 201 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б..... | 203 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В..... | 206 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г | 208 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д..... | 211 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Е..... | 212 |
| СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ..... | 230 |