

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление качеством предприятий общественного питания»

по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: получение знаний в вопросах управления качеством исходного сырья, полуфабрикатов, а также повышения качества выпускаемой продукции общественного питания и подготовка высококвалифицированных бакалавров, способных к организации конкурентоспособного предприятия, что в первую очередь зависит от качества его продукции и услуг, обладающих способностью удовлетворять реально существующие и прогнозируемые потребности потребителя.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕТ (180 часов)**4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Методы управления качеством. Методы оценки качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции.
- Модуль 2. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях. Механизм управления качеством продукции. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев