

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Управление качеством продукции»
по основной образовательной программе магистратуры
19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

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

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕТ (144 часов)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Управление качеством продукции в системе менеджмента предприятий общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы определения показателей качества продукции. Органолептические показатели качества. Методы потребительской оценки. Причинно-следственные диаграммы Исикавы. Социологический метод проведения экспертизы. Диаграмма Парето.
- Модуль 2. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на предприятиях общественного питания. Метод парного сравнения. Метод треугольный и два из трех (дуо-трио). Метод «два из пяти». Ранговый метод. Метод индекса разбавлений. Профильный метод. Балловый метод. Построение контрольных карт Шухарта. Статистический приемочный контроль. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев