

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Управление качеством предприятий общественного питания»
 по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 (по УП 2017-2018 г.г.)

Профиль «Технология продуктов общественного питания» (очная, заочная формы обучения)

1. Цели освоения дисциплины

Цель дисциплины - получение знаний и практических навыков в вопросах управления качеством исходного сырья, полуфабрикатов, формирование у студентов профессиональных компетенций на основе знаний, умений и навыков по вопросам повышения качества выпускаемой продукции общественного питания и подготовка высококвалифицированных специалистов, 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 технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции (ПК-1);
- Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

3.Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕТ (180 часа)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Качество продукции общественного питания. 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