

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Управление качеством предприятий общественного питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: 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-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Тема 1. Качество продукции общественного питания.. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Понятие фактора качества..

2. Методы управления качеством.. Оценка уровня качества продукции. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества..

3. Методы оценки качества продукции.. Методы определения показателей качества продукции..

4. Органолептическая оценка качества продукции.. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа.

5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения.. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Ведение бракеражного журнала..

6. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях.. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания..

7. Механизм управления качеством продукции.. Круговой цикл управления. Жизненный цикл управления. Этапы формирования качества продукции («Петля качества»)..

8. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. .. Международные стандарты ИСО 9000..

9. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. .. Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP.4..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина