

**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 заочная. Семестр 9.

1. Цель и задачи дисциплины «Управление качеством предприятий общественного питания», график учебного процесса.

Тема 1. Качество продукции общественного питания. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.

Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Понятие фактора качества.

Тема 2. Методы управления качеством.

Оценка уровня качества продукции. .

2. Тема 3. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.

Тема 4. Методы оценки качества продукции.

Методы определения показателей качества продукции. Тема 4. Органолептическая оценка качества продукции.

Классификация органолептических показателей качества.

Методы органолептического анализа. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.Е. Фролова

Ю.С. Лазуткина