Аннотация рабочей программы дисциплины *«Практикум по обеспечению безопасности продукции быстрого питания (ХАССП)»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.07.04

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью учебной дисциплины «Практикум по обеспечению безопасности продукции быстрого питания (ХАССП)», является приобретение знаний, умений, навыков в области безопасности производства продуктов питания, в частности в индустрии быстрого питания, на примере создания, адаптации и внедрения концепции обеспечения безопасности ХАССП.

Учебные задачи дисциплины

* изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения услуг, включая нормативные документы (ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р 55889-2013 и других).
* освоить содержание и сущность обеспечения, управления безопасностью в индустрии быстрого питания.
* дать понятие о методологии и средствах управления безопасностью;
* показать эффективность реализации концепции обеспечения безопасности ХАССП с целью продвижения и рекламы услуг быстрого питания.

В результате освоения компетенций студент должен:

**Знать:** основы российского права и его системы; программные средства для работы на персональном компьютере; принципы построения организационных структур, виды планирования работы команды; основные приемы организации работы исполнителей; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей; современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции.

**Уметь:** самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде; работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать, оформлять, утверждать нормативную, техническую документацию.

**Владеть:** вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приѐмы антивирусной защиты; навыками разработки нормативной и технической документации; методами планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; способами принятия управленческих решений; методами менеджмента; навыками использования наиболее распространѐнных пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения расчѐтов, подготовки данных, рациональными методами эксплуатации оборудования.

1. **Формируемые компетенции:**

ОПК-1

ОПК-2

ОПК-3

ПК-1

ПК-23

ПК-24

ПК-25

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Системный подход в развитии индустрии питания и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о безопасности продукции быстрого питания. Риск-менеджмент.

Тема 2. Изучение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии питания

Тема 3. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях

Тема 4. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания

Тема 5. Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП

Тема 6. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения

1. **Объем дисциплины**: 144/4 з.е. (в том числе ауд.- 54, см. р. - 54).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 7

Разработчик:

к.х.н, доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г.