Аннотация рабочей программы дисциплины *«Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания»*

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 ООП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.07.01

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

**Цель дисциплины** – дать будущим специалистам теоретические основы и практические рекомендации по управлению качеством продукции и сертификации услуг общественного питания, чтобы работа по обеспечению качества носила не эпизодический характер, а была организована в постоянно действующую систему, отвечающую рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000 и других систем качества.

Актуальность изучения дисциплины диктуется потребностями рыночной экономики, в условиях которой успешная деятельность предприятий общественного питания основывается на конкурентоспособности выпускаемой продукции, оказываемых услуг. Основу конкурентоспособности составляет качество, стабильность которого достигается путем управления и добровольной сертификации.

**Основные задачи дисциплины** – дать знания теоретических основ в области обеспечения и управления качеством продукции сертификации услуг; научить студентов организовывать работу по обеспечению качества продукции и услуг путем разработки и применения системы качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО 9000, системы ХАССП.

Изучение дисциплины способно научить студентов грамотному восприятию практических проблем, связанных с управлением и контролем качества продуктов общественного питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** понятия в области управления качеством, принципы обеспечения качества и управления качеством продукции; функции управления качеством; роль международных стандартов ИСО 9000 и других систем в обеспечении качества и управлении качеством, а также в области сертификации, услуг общественного питания;

**уметь**: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать качество продукции, услуг на всех стадиях жизненного цикла; управлять факторами, оказывающими влияние на качество продукции; разрабатывать мероприятия, направленные на повышение качества продукции, обеспечение стабильного уровня качества; идентифицировать услуги, оценивать их соответствие установленным требованиям, принимать решения по результатам оценки;

**иметь навыки**: по управлению качеством продукции на предприятии и сертификации услуг общественного питания.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-2

ОПК-3

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

*Тема 1. Введение.*

*Тема 2. Качество как объект управления*

*Тема 3. Основы управления качеством продукции.*

*Тема 4. Обеспечение управления качеством продукции.*

*Тема 5. Сертификация (подтверждения соответствия).*

*Тема 6. Сертификация услуг общественного питания.*

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика.

1. **Объем дисциплины**: 180/5 з.е. (в том числе ауд.- 72, см. р. - 72).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен, курсовая работа
3. **Семестр**: 3

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.