Аннотация рабочей программы дисциплины *«Управление качеством продукции 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 ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.07.03

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

Цель дисциплины – сформировать у студентов знания теоретических и практических основ управления качеством на предприятиях питания.

Учебные задачи дисциплины: получить представление об основных проблемах формирования качества продукции, услуг, разработки новой продукции гарантированных качества, в том числе безопасной, современные подходы к определению качества продукции, отечественный и зарубежный опыт в менеджменте качества, процессный и системный подходы к формированию качества на всех этапах жизненного цикла продукции и услуг; ознакомиться с нормативно-правовыми положениями, регулирующими деятельность предприятий питания, основными международными, европейскими и российскими стандартами, концепциями, методологиями, призванными обеспечить получение продукции гарантированного качества.

Студенты должны:

1) знать:

- правовые, нормативные, экономические и социальные проблемы качества продукции общественного питания; методы анализа в менеджменте качества продукции, в том числе принципы и теоретические основы формирования качества продукции, вопросы производственного контроля качества.

2) Уметь:

- применять анализ деловых ситуаций в обучении и приводить доказательную базу в вопросах управления качеством

- использовать нормативно-правовые (законы, технические регламенты) и технологические документы предприятия (ТТК, ТУ+ТИ, СТО) для обоснования критериев менеджмента качества;

- анализировать научно-техническую информацию ГСНТИ, материалы профессиональных изданий по управлению качеством;

- практически определять органолептические показатели качества продукции общественного питания.

3) Владеть:

- методами анализа и комплексной экспертной оценки стандартной и фальсифицированной продукции в управлении качеством.

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. Проблемы (социальные, экономические, технические) обеспечения качества, в т.ч. безопасности

Тема 2. Стандартизация, метрологическое обеспечение в управлении качеством

Тема 3. Принципы и методы контроля качества, в т.ч. безопасности пищевой и кулинарной продукции

Тема 4. Критерии, методы, средства и анализ результатов в менеджменте качества продукции.

Тема 5. Аудит и сертификация систем управления качеством

Дисциплина является предшествующей для дисциплин «Функциональные продукты и питание», «Пищевые добавки», производственная практика, преддипломная практика, ВКР, Итоговая государственная аттестация.

1. **Объем дисциплины**: 108/3 з.е. (в том числе ауд.- 54, см. р. - 54).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет
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.