Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.09.01 «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе»*

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»*

Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе» входит в дисциплинарный модуль *Б1.В.09* «Модуль управления качеством продукции и услуг» вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.06 Методы и организация научного исследования продукции общественного питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Б1.В.09.02 Управление качеством ресторанной продукции.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе» - 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..

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

– 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.

Для успешного освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе», 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;

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК - 4** - Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОК – 7** - Способность к самоорганизации и самообразованию.

**ОПК – 2** - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ОПК-3** - Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**ПК-1** - Способность 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 – 6** - Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ПК – 7 –** Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Метрология**

Тема 1. Введение. Значение метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества продукции общественного питания Тема 2. Теоретические основы метрологии. Объекты измерения. Тема 3. Виды и методы измерений и их особенности. Факторы, влияющие на качество измерительной информации Тема 4. Средства измерений. Тема 5. Метрологическая обработка результатов измерений Тема6*.* Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения

*Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7.*

**Раздел 2. Стандартизация и сертификация**

Тема 7. Основы стандартизации. Тема 8. Методология стандартизации.

Тема 9. Измерение физико-химических показателей и основы контроля качества сырья и готовой продукции. Тема 10. Подтверждение и оценка соответствия продукции и услуг. Тема 11. Подтверждение и оценка соответствия систем качества. Тема 12. Метрология и стандартизация в области высоких технологий.

*Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7.*

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часа лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 4сем. – экзамен.

Семестр – 4.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Ю.Г.Степанян, старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.