Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.09.02 «Управление качеством ресторанной продукции»*

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 и организация ресторанного дела»*

Дисциплина «Управление качеством ресторанной продукции» 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.В.10.01 Сервисная деятельность предприятий питания;

Б1.В.03 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.14 Санитария и гигиена;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.09.01 Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе;

Б1.В.05.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятии питания;

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.16.02 Оборудование предприятий общественного питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Управление качеством ресторанной продукции» - формирование у студентов целостной системы знаний и умений в области управления качеством, в соответствии с современным уровнем требований в условиях развития рыночных отношений.

## Учебные задачи дисциплины

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

* 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 питания.
* дать понятие о методологии и средствах управления безопасностью;
* показать эффективность реализации концепции обеспечения безопасности ХАССП с целью продвижения и рекламы услуг быстрого питания.

Для успешного освоения дисциплины «Управление качеством ресторанной продукции», студент должен:

**Знать** программные средства для работы на персональном компьютере;

факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; средства и методы повышения безопасности; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Уметь** работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции общественного питания; внедрять системы

обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

**Владеть** 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; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами определения эффективности работы предприятия; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

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

**ПК-15** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

**Содержание разделов дисциплины**

Теоретические и методологические основы управления качеством ресторанной продукции. Система управления качеством ресторанной продукции. Средства управления качеством ресторанной продукции. Методы управления качеством ресторанной продукции Представление о безопасности продукции быстрого питания. Принципы концепции ХАССП. Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии общественного питания Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП. Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.

*Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-7, ПК-15.*

Объем дисциплины 2 з.е./72 часа, контактные часы 30, в том числе аудиторных часов 18: 14 часов лекций, 14 часов практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 6сем. – зачет.

Семестр – 6.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.