

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.10.1 Сертификация услуг на предприятиях общественного питания

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Сертификация услуг на предприятиях общественного питания» являются:

- а) формирование знаний в области организации и оказания услуг общественного питания;
- б) раскрытие особенностей сертификации услуг общественного питания;
- в) обучение алгоритму подтверждения соответствия продукции и услуг общественного питания;
- г) обучение процедуре проведения и порядку документального оформления результатов сертификации продукции и услуг общественного питания.

### **2. Содержание дисциплины «Сертификация услуг на предприятиях общественного питания»:**

Основные понятия сертификации

Законодательная база сертификации

Сертификация услуг в общественном питании

Организационная структура сертификации услуг предприятий общественного питания

Порядок сертификации услуг общественного питания

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) организацию процесса оказания услуг на предприятиях общественного питания;
- б) основные требования, предъявляемые к услугам общественного питания;
- в) методы оценки и контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- г) основные понятия, объекты, системы, схемы и этапы сертификации продукции и услуг; порядок оформления документации при подтверждении соответствия услуг (продукции) установленным требованиям;
- д) требования законодательных и нормативно-правовых актов, определяющих организацию подтверждения соответствия услуг (продукции) установленным требованиям;
- е) типовые структуры, функции и порядок аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий;

2) Уметь:

- а) анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, работать с нормативно-технической документацией;
- б) использовать нормативную базу в области регулирования деятельности предприятий общественного питания;
- в) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции и услуг предприятий питания;
- г) знать параметры качества продукции, подлежащие подтверждению и методы их измерения;
- д) осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой

продукции и услуг установленным нормам;

е) выбирать форму и схему подтверждения соответствия услуг (продукции) установленным требованиям и целесообразность её использования;

ж) оформлять документы подтверждения соответствия продукции установленным требованиям;

з) формировать сертификационное дело на услуги предприятий питания для процедуры подтверждения соответствия;

3) Владеть:

а) методами и навыками управления системой качества при производстве продукции общественного питания;

б) практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания;

в) методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

г) методологией применения нормативно-правовой базы в области производства продукции, оказания и сертификации услуг предприятий питания.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник