

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.11.1 «Управления качеством продукции общественного питания»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация 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

Целью освоения дисциплины «Управления качеством продукции общественного питания» является формирование знаний теоретических и практических основ управления качеством продукции общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Управления качеством продукции общественного питания»:

Сущность категории качества

Факторы, формирующие качество продукции

Конкурентоспособность товара

Механизм управления качеством продукции

Системы управления качеством

Модели управления качеством в российской и зарубежной практике

Оценка уровня качества продукции общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) факторы, оказывающие влияние на качество продукции;
- б) показатели качества продукции общественного питания;
- в) требования к реализации кулинарной продукции;
- г) механизм управления качеством продукции общественного питания.

2) Уметь:

- а) оценивать уровень качества кулинарной продукции;
- б) осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов к сырью, полуфабрикатам и готовым изделиям;
- в) организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями российских и международных стандартов;
- г) устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания.

3) Владеть:

- а) статистическими методами оценки качества продукции общественного питания;
- б) методологией планирования и реализации мероприятий по управлению качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник

