

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный контроль и учет на предприятиях 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: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания» являются:

- а) формирование знаний об организации контроля деятельности предприятий питания;
- б) формирование знаний об организации производственного контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания;
- в) формирование знаний о порядке проведения производственного контроля на предприятиях питания;
- г) обучение методике осуществления производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- д) обучение порядку ведения учетно-отчетной документации на предприятиях общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания»:

Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания

Программа производственного контроля

Контроль качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Производственный контроль на этапах транспортировки, хранения, реализации кулинарной продукции

Контроль за соблюдением санитарных требований

Лабораторно-инструментальный контроль

Государственный надзор и контроль предприятий общественного питания

Учет на предприятиях общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатах и готовой продукции;
- б) виды нормативно-технической, технологической документации, определяющей качество и безопасность полуфабрикатов и готовой продукции;
- в) методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- г) факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения и реализации;
- д) основы мотивации и стимулирования работников предприятия;
- е) теоретические основы экономики для определения основных показателей, характеризующие хозяйственную деятельность предприятий питания;

2) Уметь:

- а) организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- б) проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
- в) пользоваться действующей нормативной документацией в области контроля качества продукции общественного питания;
- г) организовывать документооборот по производству на предприятии питания;
- д) анализировать результативность системы контроля деятельности производства;
- е) делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов, составлять заключения, справки, акты и др. документы;
- ж) предлагать методы стимулирования и мотивации работников производства для повышения эффективности трудовой деятельности;

3) Владеть:

- а) навыками пользования специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- б) навыками эксплуатации оборудования и приборов, предназначенных для исследования и контроля

качества продукции общественного питания;
в) навыками анализа качества продукции общественного питания;
г) навыками осуществления контроля деятельности предприятий питания;
г) навыками принятия организационно-управленческих решений по улучшению финансово-хозяйственной деятельности предприятия.



Зав.каф. ТПП

Решетник О.А.