

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.3 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

Трудоемкость: 3 з.е.

Промежуточная аттестация: экзамен

Автор: О.В. Голуб, д-р техн. наук, доцент

ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков, необходимых при разработке, исследовании, внедрении и сопровождении на предприятиях общественного питания систем управления качеством.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности: разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000; выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания», «Система ХАССП в общественном питании», «Бизнес-планирование предприятия питания», прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологической практики).

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Технология открытия предприятия питания», прохождении преддипломной практики, осуществлении государственной итоговой аттестации.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ПК-3: способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

Знания (З): требования к качеству продукции питания и услуг; методы квалитметрии;

Умения (У): устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;

Навыки /опыт деятельности (Н/О): навыками осуществления контроля и проведение испытаний в процессе производства, разработке мероприятий по улучшению качества продукции и оказания услуг.

ПК-5: способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.

Знания (З): инструменты управления качеством, современные системы и методы менеджмента;

Умения (У): оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства;

Навыки /опыт деятельности (Н/О): навыками проведения аудита и сертификации систем менеджмента качества.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основы повышения качества продукции

Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. Требования к приёму и хранению, сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд. Отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Качество как объект управления

Основные понятия в области управления качеством. Жизненный цикл продукции. Петля качества. Отечественный опыт управления качеством продукции. Стандарты ИСО семейства 9000. Системы качества на предприятиях сферы услуг. Общие положения Системы добровольной сертификации услуг. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функции её участников. Порядок проведения сертификации. Порядок сертификации услуг общественного питания.