

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:09:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

**Аннотация дисциплины «Управление качеством продукции
общественного питания»**

Наименование дисциплины	ФТД.02 Управление качеством продукции общественного питания
Содержание	Качество как объект управления. Процессы управления качеством. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов. Изучение отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Структура контрольных органов. Технологическая документация. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества. Оценка качества и бракераж продукции общественного питания. Техническое регулирование продукции общественного питания. Международная стандартизация. Нормативная документация общественного питания. Методы управления качеством. Совершенствование систем управления качеством. Анализ научно-технической информации. Схема контроля производства продукции и порядок ее разработки. Планирование и управление качеством продукции общественного питания и услуг. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки)
Реализуемые компетенции	ПК-4, ПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Знать: технологический контроль производимой продукции и услуг; технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Код компетенции ПК-5: способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Знать: виды нормативно-технической документации, используемой в предприятиях питания Уметь: использовать технические средства для измерения основных

	параметров технологических процессов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, используя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: способностью анализировать научно-техническую информацию, представленную в отечественных и зарубежных источниках, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Трудоемкость, з.е.	2,0з.е.
Форма отчетности	Зачет– 4семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Михеева, Е.Н. Управление качеством: учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с: ил. – Библиогр.: с. 481-487. - ISBN 978-5-394-01078-1 2.Тепман, Л.Н. Управление качеством: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100) / Л.Н. Тепман; под ред. В.А. Швандар. - М: Юнити-Дана, 2015. - 352 с.: ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-238-01274-2
Дополнительная литература	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с.: ил. – ISBN 978-5-394-02181-7. 2. Вытовтов, А.А Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров /А.А. Вытовтов, Т.В. Шленская. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 170с. ISBN: 978-5-98879-044-0. 3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания /В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П.Нилова, Е.Н. Карасева – СПб.: «Троицкий мост», 2009. Ч.1. Продукты растительного происхождения – 198 с. Ч.2. Продукты животного происхождения – 304 с. ISBN: 978-5-604406-02-8. 4. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. – М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем, ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 5. Эванс, Д. Управление качеством: учебное пособие / Д. Эванс. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 671 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-01062.