

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### «Международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания»

##### **1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

##### **2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-4; ОПК-3; ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

##### **Знание:**

- правовых норм действующего законодательства, регулирующих отношения в области общественного питания;
- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания

##### **Умение:**

- использовать нормативно-правовые знания в области общественного питания;
- разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов;
- составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.

##### **Навык:**

- анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области общественного питания;
- проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

##### **Опыт деятельности:**

- реализации и защиты своих прав в сфере общественного питания

##### **3. Содержание программы дисциплины:**

Цели и задачи изучения дисциплины, ее место в учебном процессе. Правовая и нормативная база стандартизации и сертификации. Правовая база метрологии. Международные правовые основы обеспечения единства измерений. Международные нормы подтверждения соответствия. Стандарты и нормы в области технологии общественного питания, применяемые на территории РФ. Государственный контроль за соблюдением международных стандартов и норм. Система ХАССП на предприятиях общественного питания.

##### **4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

##### **5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.