

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Управление качеством продукции 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 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения (УК - 2.4)

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

(ОПК-2) - способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

Индикаторы достижения компетенций:

- применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,1);

- применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,2).

**Профессиональные компетенции (ПК):**

Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* Теоретические основы обеспечения качества и управления продукцией; принципы и методы управления качеством на практике; навыки организации деятельности по достижению высокого уровня качества выпускаемой продукции путем разработки и внедрения международных стандартов; основные положения управления качеством и применение знаний естественных наук ;

*Умение:* проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; - разрабатывать стратегию и политику в области качества и обеспечивать их реализацию; - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

*Навык:* осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления качеством; - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности

**3.Содержание программы дисциплины:**

**Раздел 1** Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности .**Раздел 2** Комплексное управление качеством **Раздел 3**

Обеспечение безопасности и качества продукции **Раздел 4** Стандартизация в управлении качеством **Раздел 5** Квалиметрия **Раздел 6** Современная система управление качеством **Раздел 7** Особенности управления качеством продуктов **Раздел 8** Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности

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

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.