

АННОТАЦИЯ

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

Должность: Вице-ректора

Дата подписания: 09.09.2020 17:14:17

Уникальный программный ключ:

e0684Технология продукции и организация общественного питания

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.