

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d740681

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Контроль качества в общественном питании

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

овладение теоретическими знаниями и приобретение практических умений и навыков контроля качества продукции общественного питания для понимания необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Контроль качества в общественном питании» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З1 Теоретические основы системы контроля качества продуктов питания
		Уметь: У1 Применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и технологических процессов
		Владеть: В1 Способами обработки полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции
	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: З2 Нормативные документы и область применения контроля качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции
		Уметь: У2 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции
		Владеть: В2 Практическими навыками проведения бракеража, обращения с приборами для осуществления всех видов контроля сырья и продукции
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения качества сырья и вспомогательных материалов на всех этапах жизненного цикла	Знать: З3 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла и принципы работы аналитического оборудования
		Уметь: У3 Выбирать основные методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла продукции для

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC728E94C3F

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

		решения конкретной аналитической задачи
		Владеть: ВЗ Навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 5 зачетных единицы, 180 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 8 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Контроль качества в общественном питании_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано