

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:59

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6b09fa5835829

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Качество и анализ производственных процессов в ресторанном и пекарском деле
Содержание	Проблема качества в настоящее время; определения основных терминов в области качества и управления качеством; объекты управления качеством; формы и методы управления качеством; развитие отечественных систем управления качеством; обязательные и добровольные требования к качеству продукции; требования потребителей; методы определения показателей качества и безопасности продукции; контроль качества продукции; испытания продукции; оценка качества продукции; стандартизация систем менеджмента качества; актуальные вопросы разработки систем безопасности продукции на предприятиях общественного питания; системы качества, отраслевые системы менеджмента пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов ИСО; интегрированные системы менеджмента; системы менеджмента риска
Результаты освоения дисциплины (модуля)	ИД-1 _{ПК-4} определяет и анализирует риски и критические контрольные точки и выбирает направления их использования для производства пищевых продуктов с учетом комплексного подхода к управлению качеством и безопасностью продукции в рамках современных систем качества; ИД-2 _{ПК-4} применяя знания законодательных и нормативных национальных и международных актов, организует выбор методов, средств измерений и испытаний для осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИД-3 _{ПК-4} осуществляет реализацию производственных процессов с соблюдением требований законодательства РФ и ЕАЭС в области пищевой безопасности, разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества продуктов питания; ИД-1 _{ПК-5} применяет методы органолептического анализа сырья и продукции общественного питания, физико-химические методы для контроля пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковую базу по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции; ИД-3 _{ПК-5} осуществляет контроль за процессом закупок, приема, хранения и обеспечения сохранности приобретаемых продуктов, материалов, сырья, а также за технологическим процессом приготовления продуктов, разрабатывает, документально оформляет сведения по обеспечению качества и безопасности и прослеживаемости продукции, а также при необходимости их актуализирует.
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности (в т. ч. по семестрам)	Зачет в 8 семестре
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная	1. Управление качеством на предприятиях пищевой и

[illegible]