

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Б1.О.14 «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» – формирование системы знаний и навыков осуществления контроля качества продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах.

Задачи дисциплины:

- изучить процесс технического регулирования продукции (работы) службы питания;
- рассмотреть нормативную документацию предприятий общественного питания;
- изучить техническую документацию в общественном питании;
- овладеть процессом управления качеством, используя научные основы управления качеством продукции;
- рассмотреть вопросы качества продукции (работы) и факторы его формирующие;
- рассмотреть процессы производственного контроля качества продукции (работы) общественного питания;
- овладеть подходами в установлении последовательности процедур контроля правильности проведения технологического процесса;
- изучить процессы соблюдения критериев качества и безопасности услуг общественного питания.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» относится к обязательной части в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостиничных комплексов необходимы знания основных технологических нормативов производства продукции и услуг службы питания и навыки их использования в процессе производства и предоставления услуг питания гостинично-ресторанных комплексов.

Изучение дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «Технологии предоставления услуг питания», «Организация деятельности предприятий питания».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

Основные разделы дисциплины:

1. Техническое регулирование продукции (работы) службы питания.
2. Нормативная документация предприятий общественного питания
3. Управление качеством. Научные основы управления качеством продукции Техническая документация в общественном питании
4. Качество продукции (работы) и факторы его формирующие
5. Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания
6. Контроль правильности проведения технологического процесса
7. Качество и безопасность услуг общественного питания.

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко