

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

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

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 56,2 контактные часы, 51,8 часов самостоятельной работы, - часов контроль).

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.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах»

№ П.П.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – особенности и процесс технического регулирования продукции (работы) службы питания; – вопросы качества продукции (работы) и факторы его формирующие; – процессы соблюдения критериев качества и безопасности услуг общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> – использовать техническую документацию в общественном питании; – организовать процессы производственного контроля качества продукции (работы) общественного питания; – пользоваться подходами в установлении последовательности процедур контроля правильности проведения технологического процесса; 	<ul style="list-style-type: none"> – нормативной документацией предприятий общественного питания; – процессом управления качеством, с использованием научных основ управления качеством продукции

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	22	8	4	10
2	Управление качеством. Научные основы управления качеством продукции	18	4	4	10
3	Техническая документация в общественном питании	22	4	8	10
4	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	18	4	4	10
5	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	14	4	4	6
6	Качество и безопасность услуг общественного питания.	13,8	4	4	5,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		28	28	51,8

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Основная литература:

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. СПб., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1.

3. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

4. Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Н., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228955&sr=1.

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко