

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.О.21 Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания**

**В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

*(код и наименование дисциплины)*

**Объем трудоемкости:** 3 зачетных единицы

**Цель дисциплины:** формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий предоставления услуг питания в организациях различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

**Задачи дисциплины:**

- Ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:
- 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 образовательной программы**

Дисциплина «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 3 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет.

Изучение дисциплины «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах» базируется на изучении дисциплин «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Организация деятельности предприятий питания», «Технологии предоставления услуг питания», «Организация деятельности предприятий питания», а также является основой для изучения таких дисциплин как «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», а также Производственной и преддипломной практики, ГИА.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</b>	
	Знает: Содержание отечественных, международных стандартов качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания Умеет: Анализировать и сравнивать международные и отечественные стандарты, регулирующие качество оказываемых услуг предприятий гостепри-

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	имства и общественного питания Владеет: Навыками разработки услуг предприятия гостеприимства и общественного питания с учетом отечественных и международных стандартов качества (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

**Содержание дисциплины:**

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1.	Техническое регулирование продукции (работы) службы питания. Нормативная документация предприятий общественного питания	18,0	4	4	10,0
2.	Управление качеством: отечественные и международные стандарты качества сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	18,0	4	4	10,0
3.	Техническая документация в общественном питании	16,0	4	4	8,0
4.	Качество продукции (работы) и факторы его формирующие	16,0	4	4	8,0
5.	Производственный контроль качества продукции (работы) общественного питания. Контроль правильности проведения технологического процесса.	18,0	6	6	6,0
6.	Качество и безопасность услуг общественного питания.	16,8	6	6	4,8
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	102,8	28	28	46,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	5			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2			
	Подготовка к текущему контролю	-			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

Автор Корнева О. А. , канд. техн. наук, доцент