

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.Б.24 Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Базовая часть.

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Введение. Государственная и отраслевая системы контроля качества продукции и услуг
2. Показатели качества продукции и услуг. Методы оценки качества, измерение основных параметров
3. Технологический контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам, измерение основных параметров
4. Технологический контроль соответствия качества готовых блюд и кулинарных изделий, измерение основных параметров
5. Технологический контроль соответствия качества мучных кулинарных и кондитерских изделий, измерение основных параметров

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Разработчик:** кафедра социально-культурного сервиса и туризма