

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

бакалавриат

Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Метрология, стандартизация и сертификация

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области метрологии, стандартизации и сертификации с целью обеспечения эффективности коммерческой, ресторанной и других видов деятельности, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Предмет, задачи и структура курса. Принципы и методы стандартизации Введение в метрологию. Средства и методы измерений Системы стандартизации. Основы теории измерений Подтверждение соответствия. Введение Порядок проведения сертификации продукции Международная и региональная сертификация
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Кухни народов мира Технология и организация диетического питания Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания Информационные технологии в общественном питании Экономика предприятий общественного питания Пищевая химия Пищевая микробиология Технология и организация специальных видов питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

	Интерьер и экстерьер в общественном питании Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Дегустационный анализ Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания Системы управления безопасностью в общественном питании Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации, Индивидуальная контактная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен