

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.12 «НАССР в общественном питании»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	180 / 5
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, курсовой проект

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
9	180 / 5	2	10	-	5	154	9	экзамен, курсовой проект
Итого	180 / 5	2	10	-	5	154	9	экзамен, курсовой проект

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.6	Составляет элементы плана НАССР для обеспечения качества продукции общественного питания

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов, которая может быть достигнута при помощи планирования, разработки, внедрения и постоянного совершенствования системы ХАССП.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчета по практическим занятиям и промежуточный контроль в форме экзамена и защиты курсового проекта