

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ОД.14 «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия»**

Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины – готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Место дисциплины в структуре ПООП

Учебная дисциплина «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология» относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана примерной основной образовательной программы «Торговое дело» по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело.

Содержание дисциплины

Изучение разделов темы №1: «Основы организации предприятий общественного питания».
Изучение разделов темы №2: «Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании».
Изучение разделов темы №3: «Организация снабжения предприятий общественного питания».
Изучение разделов темы №4: «Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб».
Изучение разделов темы №5: «Организация материально-технической базы предприятия питания».
Изучение разделов темы №6: «Организация производства продукции общественного питания»
Изучение разделов темы №7: «Научная организация и нормирование труда»
Изучение разделов темы №8: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».
Выполнение разделов практической работы №1: «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Москвы, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующих в сфере общественного питания».
Выполнение разделов практической работы №2: «Изучение ассортимента профессиональной посуды, столовых приборов, текстиля, различных аксессуаров».
Выполнение разделов практической работы №3: «Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане (деловая игра)».
Выполнение разделов практической работы №4: «Оформление и сервировка стола».
Выполнение разделов практической работы №5: «Профессиональная этика и эстетика в обслуживании, просмотр видеосеминара «Безупречный официант».
Выполнение разделов практической работы №6: «Ознакомление по каталогам и наглядному раздаточному материалу с механическим, холодильным, тепловым и торговым оборудованием для различных цехов предприятий общественного питания».

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-7	способность организовывать и планировать материально-техническое
------	--

	обеспечение предприятий, закупку и продажу товаров
ПК-8	готовность обеспечивать необходимый уровень качества торгового обслуживания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- цели, принципы, сферы применения стандартизации метрологии и подтверждения соответствия;
- объекты, субъекты, средства, методы стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;
- нормативно – правовую базу стандартизации, метрологии, деятельности по оценке и подтверждению соответствия;

уметь:

- использовать нормативные документы;
- применять техническое и метрологическое законодательство для решения профессиональных задач;
- применять основные способы повышения качества измерений;
- распознавать формы подтверждения соответствия;

владеть:

- стандартизированными терминами в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;
- информацией в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия о перспективах развития и их передовом отечественном и зарубежном опыте;
- современными информационными технологиями при проектировании средств и технологий управления качеством, метрологического обеспечения и стандартизации.