

## **АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ***

**Цели дисциплины** – формирование у обучающихся компетенций в сфере обеспечения продовольственной безопасности и управления качеством пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и службах питания гостиниц.

**Задачи изучения дисциплины:**

- ознакомление с основными понятиями, терминологией, процессами формирования и функционирования системы регламентов и стандартов в области продовольственной безопасности и управления качеством пищевых продуктов, в том числе на международном уровне;
- формирование умений и навыков разработки мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов, оценки их эффективности;
- формирование навыков работы с нормативной документацией и проведения аудита для оценки состояния пищевой безопасности, эффективности управления качеством пищевых продуктов в предприятиях и службе питания гостиниц.