

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.1: Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания;
- ПК-5.1: Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Основы повышения качества продукции для решения технологических задач. 1. Качество продукции общественного питания. Основ-ные термины и понятия в области качества продукции.

2. Факторы, оказывающие влияние на качество продук-ции..

2. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.. способы подготовки полуфабрикатов и готовых блюд для проведения контроля качества.

3. Методы определения показателей качества продукции, используемые для решения технологических задач. Изучение методов определения показателей качества продукции общественного питания.

4. Проведение органолептической оценки качества продукции для решения технологических задач. 1.Классификация органолептических показателей качества.

2.Методы органолептического анализа..

5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения используемые для решения технологических задач. 1. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.

2. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям..

6. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения.. 1. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.

2. Ведение бракеражного журнала..

7. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания для решения технологических задач. Технологическая документация..

8. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания используемые для решения технологических задач. 1.Характеристика основных физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

2.Требования к производству кулинарной продукции..

9. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Требования к реализации кулинарной продукции.. 1. Требования к производств кондитерской продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

10. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях для решения технологических задач. изучение методов, применяемых в санитарно-гигиенических исследованиях.

Разработал:
доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина