

**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 – 5 з.е. (180 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Основы повышения качества продукции..** 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..** Изучение методов определения показателей качества продукции общественного питания.

**4. Органолептическая оценка качества продукции..** 1.Классификация органолептических показателей качества.

2.Методы органолептического анализа..

**5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения..** 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..** Технологическая документация..

**8. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания.**

**Требования к реализации кулинарной продукции..** 1.Характеристика основных физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

2.Требования к производству кулинарной продукции.

3. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий..

**9. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях..** изучение методов, применяемых в санитарно-гигиенических исследованиях.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина