

**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