

**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 заочная. Семестр 10.

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 продукции.

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

3. Лабораторный контроль качества продукции общественного питания. Методы определения показателей качества продукции. Порядок отбора и подготовка проб к исследованию. Физико-химические методы определения показателей качества кулинарной продукции.

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..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина