

**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