

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Экспертиза пищевых продуктов»

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-3.2: Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Введение, цели задачи экспертизы продукции в общественном питании. Цели задачи экспертизы пищевой продукции в системе общественного питания. Основные термины и определения в области экспертизы пищевой продукции.

2. Контроль качества технологических процессов производства продукции общественного питания. Контроль качества продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Личный бракераж. Талоны качества. Экраны качества. День оценки качества..

3. Экспертиза продукции общественного питания, проводимая технологическими и санитарно-технологическими лабораториями. Контроль качества продукции общественного питания, осуществляемый технологическими пищевыми лабораториями. Контроль качества продукции общественного питания, осуществляемый санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.

4. Органолептический анализ качества продукции общественного питания на разных стадиях технологического процесса. Основные положения органолептического анализа и порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания (бракераж).

5. Порядок отбора проб продукции общественного питания для проведения экспертизы продукции общественного питания с целью анализа параметров технологических процессов и их влияния на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Порядок отбора проб и подготовки продукции общественного питания. Оформление документов для отбора проб блюд, кулинарных и кондитерских изделий для органолептического и физико-химического и микробиологического анализов.

6. Экспертиза качества полуфабрикатов блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Контроль качества рыбных полуфабрикатов. Контроль качества овощных полуфабрикатов. Контроль качества творожных полуфабрикатов. Контроль качества полуфабрикатов кондитерских изделий..

7. Экспертиза качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов. Контроль качества первых блюд. Контроль качества готовых кондитерских и кулинарных изделий, выпускаемых предприятиями общественного питания.

8. Использование физико-химических методов исследований при проведении экспертизы продукции общественного питания. Физико-химические методы, применяемые для исследований с целью анализа параметров технологических процессов производства продукции общественного питания.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:

