

**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 очная. Семестр 8.**

**1. Основы повышения качества продукции для решения технологических задач.** 1. Качество продукции общественного питания. Основные 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. Методы определения показателей качества продукции, используемые для исследования технологических процессов.** Изучение методов определения показателей качества продукции общественного питания.

**4. Проведение органолептической оценки качества продукции для исследования технологических процессов.** 1.Классификация органолептических показателей качества.

2.Методы органолептического анализа..

**5. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения используемые для исследования технологических процессов.** 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 для решения технологических задач.** Технологическая документация..

**8. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания используемые для решения технологических задач.** 1.Характеристика основных физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции.

2.Требования к производству кулинарной продукции..

**9. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Требования к реализации кулинарной продукции..** 1. Требования к производству кондитерской продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

**10. Методы, применяемые в санитарно-гигиенических исследованиях для решения технологических задач.** изучение методов, применяемых в санитарно-гигиенических исследованиях.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина