

## 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:

