

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания»**

Дисциплина (Модуль)	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания
Содержание	<p><b>Тема.</b> Контроль качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Тема:</b> Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.</p> <p>Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности</p> <p><b>Тема:</b> Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания. Определение сухих веществ и влажности</p> <p><b>Тема:</b> Определение белков и жиров</p> <p><b>Тема:</b> Контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов</p> <p><b>Тема:</b> Контроль качества овощных и мучных полуфабрикатов</p> <p><b>Тема:</b> Контроль качества первых и вторых блюд.</p> <p><b>Тема:</b> Контроль качества напитков.</p> <p><b>Тема:</b> Контроль качества холодных и сладких блюд и изделий из теста</p>
Реализуемые компетенции	ОК-6 ПК-1 ПК-4 ПК-23ПК-25
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию входного контроля качества пищевого сырья;</li> <li>- методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</li> <li>- правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;</li> <li>- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции</li> </ul>

	<p>питания;</p> <p>- оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания;</p> <p>- физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья; полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);</p> <p>- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.</p>				
Трудоемкость, З.е.	3				
Объем занятий, часов	108	Лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	34	17	40
	В том числе в интерактивной форме	4	6	4	
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 7 семестре				

Зав. кафедрой ТПиООП  
д.т.н., доцент

Демирова А.Ф.

Декан ТФ  
к.э.н.

Баламирзоев Н.Л.