

Документ подписан простой электронной подписью (ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:06:20

Уникальный программный ключ: **«Контроль качества блюд и кулинарных изделий»**  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

### Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	<b>Б1.В.15 Контроль качества блюд и кулинарных изделий</b>
Содержание	Общие сведения о качестве пищевого сырья и готовой продукции. Организация контроля качества. Нормативная и технологическая документация для контроля качества в общественном питании. Лабораторный контроль качества продуктов. Порядок отбора проб для лабораторного исследования. Подготовка проб к исследованию. Органолептическая оценка качества продукции. Исследование качества полуфабрикатов из сырья растительного происхождения. Исследование качества полуфабрикатов из сырья животного происхождения. Исследование качества готовой продукции, Фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Инструментальные и химические методы санитарного контроля предприятий питания.
Реализуемые компетенции	<b>ПК-7, ПК-8</b>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<b>Код компетенции ПК-7:</b> Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности <b>Знать:</b> лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности <b>Владеть:</b> способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности <b>Код компетенции ПК-8:</b> Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг <b>Знать:</b> контроль за обеспечением качества продукции и услуг <b>Уметь:</b> организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг <b>Владеть:</b> способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг
Трудоемкость, з.е.	4 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 8 семестр
<b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения</b>	

<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
Основная литература	<p>1. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с.</p> <p>2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.</p>
Дополнительная литература	<p>1. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М.: АСМС, 2014. - 257 с.</p> <p>2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013.— 230 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/47692">http://www.iprbookshop.ru/47692</a>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю</p>