

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Б1.В.15 Контроль качества блюд и кулинарных изделий
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	ПК-7, ПК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-7: 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 Знать: лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: 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 Владеть: 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 Код компетенции ПК-8: Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг Знать: контроль за обеспечением качества продукции и услуг Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг Владеть: способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг
Трудоемкость, з.е.	4 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 7 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения	

ДИСЦИПЛИНЫ	
Основная литература	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. 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.
Дополнительная литература	1. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский ; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. - М.: АСМС, 2014. - 257 с. 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: http://www.iprbookshop.ru/47692.— ЭБС «IPRbooks», по паролю