

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.04 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и

1.2. Задачи:

-ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
-получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1 : Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2 : Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3 : Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов. Краткое содержание: Показатели качества продукции. Виды и формы контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. /Лек/	4	1	0
1.2	Практическое занятие № 1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов. Краткое содержание: Виды и формы контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. Уметь: оценивать поступающее сырье и выпускаемую продукцию по показателям, проводить подготовку сырья и готовой продукции для лабораторного контроля и оформлять результаты анализов. Владеть: методикой определения качества продукции, методиками отбора проб. /Пр/	4	1	0
1.3	Тема 1.1 Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов. Краткое содержание: Показатели качества продукции. Виды и формы контроля. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей. Проработать теоретический материал на основе рекомендуемой литературы; подготовка к	4	18	0

	практическим занятиям; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить реферат по заданной теме. Знать: показатели, виды и формы контроля сырья и готовой продукции. порядок отбор проб для проведения лабораторного анализа. Уметь: оценивать поступающее сырье и выпускаемую продукцию по показателям. проводить подготовку сырья и готовой продукции для лабораторного контроля и оформлять результаты анализов. Владеть: методикой определения качества продукции, методиками отбора проб /Ср/			
1.4	Тема 1.2. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Краткое содержание: Основные понятия. Порядок расчета пищевой и энергетической ценности пищи. Порядок проведения бракеража продукции. Основные понятия бракеражного контроля. Знать: основные понятия химического состава и энергетической ценности пищи, основные понятия органолептической оценки сырья и готовой продукции. /Лек/	4	1	0
1.5	Тема 1.2. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Краткое содержание: Основные понятия. Порядок расчета пищевой и энергетической ценности пищи. Порядок проведения бракеража продукции. Основные понятия бракеражного контроля. Знать: основные понятия химического состава и энергетической ценности пищи, основные понятия органолептической оценки сырья и готовой продукции. /Пр/	4	1	0
1.6	Тема 1.2. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж). Краткое содержание: Основные понятия. Порядок расчета пищевой и энергетической ценности пищи. Порядок проведения бракеража продукции. Основные понятия бракеражного контроля. Проработать теоретический материал на основе рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить реферат по заданной теме. Знать: основные понятия химического состава и энергетической ценности пищи, основные понятия органолептической оценки сырья и готовой продукции. Уметь: оценивать химический состав сырья продукции, анализировать информацию, проводить органолептический анализ. Владеть: методиками расчетов химического состава и пищевой ценности сырья и готовой продукции, методиками проведения бракеража продукции. /Ср/	4	20	0
1.7	Тема 1.3. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Краткое содержание: Методика контроля качества готовой продукции и сырья. Контроль качества мясных, мясо содержащих полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль качества изделий из дрожжевого теста и мучных кондитерских изделий. Проработать теоретический материал на основе рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить реферат по заданной теме. Знать: общую характеристику мясных и мясо содержащих полуфабрикатов, мучных полуфабрикатов. Уметь: проводить оценку органолептических показателей готовой продукции и сырья, мясных полуфабрикатов, мучных полуфабрикатов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей готовой продукции, мясных полуфабрикатов, мучных полуфабрикатов. /Ср/	4	20	0
1.8	Практическое занятие № 3. Тема 1.3. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Контроль качества мясных полуфабрикатов. Контроль качества мучных полуфабрикатов. Краткое содержание: Определить контроль качества готовой продукции и сырья. Контроль качества мясных, мясо содержащих полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы. Практические примеры определения показателей свежести мясных полуфабрикатов. Контроль качества изделий из дрожжевого теста и мучных кондитерских изделий. Уметь: проводить оценку органолептических показателей готовой продукции и сырья, мясных полуфабрикатов, мучных полуфабрикатов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей готовой продукции, мясных полуфабрикатов, мучных полуфабрикатов. /Пр/	4	2	0
1.9	Тема 1.4 Контроль качества первых и вторых блюд, контроль качества гарниров	4	20	0

	и соусов. Краткое содержание: Основные понятия. Определить контроль качества первых и вторых блюд, контроль качества гарниров и соусов. Проработать теоретический материал на основе рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу; подготовить реферат по заданной теме. Знать: классификацию блюд и основные понятия Уметь: проводить органолептическую оценку первых и вторых блюд, гарниров и соусов. Владеть: методикой определения физико-химических показателей первых и вторых блюд, гарниров и соусов. /Ср/			
1.10	Тема 1.5 Контроль качества напитков, холодных и сладких блюд. Краткое содержание: Основные понятия. Контроль качества чая. Контроль качества какао и кофе. Контроль качества холодных и сладких блюд. Знать: классификацию и общую характеристику контроля качества горячих и холодных напитков, контроль качества холодных и сладких блюд. Уметь: проводить органолептическую оценку напитков, холодных и сладких блюд. Владеть: методикой определения физико-химических показателей напитков, холодных и сладких блюд. /Ср/	4	20	0
1.1	- Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции - Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов /ЗаО/	4	4	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЗаО: 4 курс

Разработчик программы Ларионова С.Е. _____

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____