

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.13.1 Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли» являются:

- а) формирование знаний об организации технохимического контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания;
- б) ознакомление студентов с основными органолептическими и физико-химическими методами технохимического контроля полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания;
- в) обучение основным методам техно-химического контроля и учета, осуществляемого в системе общественного питания;
- г) формирование знаний о порядке проведения и методах технохимического контроля на предприятиях питания

2. Содержание дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли»:

Организация техно-химического контроля в системе общественного питания

Методы техно-химического контроля на предприятиях общественного питания

Контроль качества полуфабрикатов

Контроль качества основных групп кулинарной продукции

Контроль правильности проведения технологического процесса

Учет на предприятиях общественного питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) правила отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторных исследований;
- в) методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- г) основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;
- д) виды нормативно-технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- е) факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения и реализации;
- ж) физико-химические методы исследования пищевой ценности продукции общественного питания.

2) Уметь:

- а) проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
- б) пользоваться действующей нормативной документацией в области технохимического

контроля качества продукции общественного питания;

в) делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов, составлять заключения, справки, акты и др. документы.

3) Владеть:

а) навыками пользования специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;

б) навыками эксплуатации оборудования и приборов, предназначенных для исследования и контроля качества продукции общественного питания;

в) проводить математико-статистическую обработку экспериментальных данных по результатам исследования и контроля качества продукции общественного питания.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник