

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный анализ качества кулинарной продукции

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

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

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Производственный анализ качества кулинарной продукции» являются:

- а) получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств;
- б) изучение органолептических, физико-химических, реологических свойств сырья и готовой продукции;
- в) ознакомление с современными методами анализа микро- и макронутриентов;
- г) формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств;
- д) формирование у студентов умений и навыков, необходимых для контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Производственный анализ качества кулинарной продукции»:

Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

Требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции

Методы определения показателей качества продовольственного сырья и кулинарной продукции

Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям

Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) роль и значение органолептических, физико-химических, микробиологических методов анализа в исследовании свойств сырья и кулинарной продукции;
- б) факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания;
- в) правила отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторных исследований;
- г) основы физико-химических методов анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

2) Уметь:

- а) исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа;
- б) обоснованно выбирать тот или иной метод для анализа сырья и продуктов питания;
- в) оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств;
- г) пользоваться действующей нормативной документацией в области контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- д) обрабатывать результаты исследований, получаемые физико-химическими методами, методами математической статистики;

3) Владеть:

- а) навыками самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой;
- б) навыками работы специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- в) методами исследования свойств продовольственного сырья и кулинарной продукции;
- г) методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа;
- д) методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа;
- е) техникой выполнения основных аналитических операций при использовании физико-химических методов анализа.

Зав.каф. ТПП

Решетник О.А.