

Аннотация рабочей программы дисциплины «Контроль качества продукции общественного питания»

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС

СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Место дисциплины в структуре

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.10 ФГОС СПО.

2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

знать:

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.
- основные критерии оценки качества готовой продукции;
- требования к организации и проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и технологическим процессом приготовления кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- методы контроля безопасности продуктов.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1;

ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)

Раздел 1. Назначение, виды, средства контроля качества продукции

Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема 1.2. Нормативно–правовая база контроля качества

Тема 1.3. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания

Раздел 2. Методы контроля и требования к качеству

Тема 2.1. Методы контроля качества

Тема 2.2. Правила отбора проб

Тема 2.3. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Тема 2.4. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции и услуг

Тема 3.1. Идентификация продукции и услуг общественного питания

Тема 3.2. Фальсификация продукции и услуг общественного питания

5. Объем дисциплины: 142 (в том числе ауд.– 102, см. р. – 36).

6. Форма промежуточного контроля: Дифференцированный зачет, курсовая работа

7. Семестр: 5

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Евтеева Е.К.