

Аннотация рабочей программы дисциплины «Контроль качества продукции и услуг 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 профессиональному циклу ОП.11 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: 74 (в том числе ауд.– 60, см. р. – 12).

6. Форма промежуточного контроля: Дифференцированный зачет, курсовая работа

7. Семестр: 7

Разработчик:

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