

## Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области контроля качества продукции общественного питания.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- организации контроля качества продукции на предприятиях общественного питания;
- методов определения показателей качества продукции;
- формирование знаний и навыков по контролю качества кулинарной продукции.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> основы повышения качества кулинарной продукции, организации контроля качества на предприятиях общественного питания; методы определения качества продукции. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск и анализ информации о повышении качества выпускаемой продукции на основе использования современных достижений науки и техники. <b>Владеть:</b> навыками обобщать информацию о контроле качества кулинарной продукции, осуществлять выбор методов контроля, обеспечивающих наиболее достоверные результаты оценки их качества.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> методики определения качества кулинарной продукции. <b>Уметь:</b> проводить исследования качества продукции по заданной методике. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов исследования качества кулинарной продукции.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<b>Знать:</b> научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества продукции, производимой на предприятиях общественного питания. <b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества производимой кулинарной продукции. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки информации по контролю качества производимой продукции.

### **3. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

### **4.Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Методы определения показателей качества кулинарной продукции

Раздел 3. Контроль качества полуфабрикатов

Раздел 4. Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков

**5.Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 76(33) часов, из них:

- лекции – 20(10) часов, лабораторных занятий 40(14) часов;

2. Самостоятельная работа 68(111) часа, из них на подготовку к экзамену– 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.