

1. Цель освоения дисциплины
Целью освоения дисциплины «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» является формирование целостного представления о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомление с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом программы профессиональной переподготовки Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» относится к профессиональным дисциплинам.

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» является базовой для изучения дисциплин: «Комплексное оснащение ресторанов. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое, тепловое, торговое и холодильное оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции. Организация и развитие барного дела. Ассортимент барной продукции».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» направлена на формирование у слушателя профессиональных компетенций:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК -1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК- 24).

В результате изучения курса слушатель должен:

знать: организацию входного контроля качества пищевого сырья; методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

владеть: методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

4. Структура и содержание дисциплины «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет _54 аудиторных часа.