

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина МДК.02.03 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции: Контроль качества

**Семестр:** 3

**Количество часов:** 40

**Промежуточная аттестация:** экзамен

### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции: Контроль качества» относится к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций со следующими дисциплинами: «Безопасность жизнедеятельности», «Экология», «Биохимия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Товароведение продовольственных товаров», а также дисциплина взаимосвязана со следующими дисциплинами профессионального модуля учебного плана: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания », «Физиология питания».

### **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции: Контроль качества» представляет собой область знаний, охватывающая: организацию и осуществление выходного контроля качества сырья и продукции питания; проведения стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции; изучение системы управления качеством продукции и услуг общественного питания; определение факторов, влияющих на качество продукции и услуг; изучение правовых основ управления качеством.

*Основная цель дисциплины* «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции: Контроль качества» в определении функции комплексной системы управления качеством продукции, методов повышения качества продукции, организации контроля качества; проведении исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

*Задачи учебной дисциплины* состоят из:

- формирования базовых знаний по темам дисциплины;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- развития у студента самостоятельности и компетентности определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов;
- формирования самостоятельно проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством продукции общественного питания.

**Содержание дисциплины:**

контроль качества продукции в общественном питании. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Правила отбора проб. Методы контроля качества. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных изделий, напитков. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Идентификация услуг общественного питания.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 8;ОК 9; ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3.

**Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами всех тем программы при подготовке рефератов, докладов.

**Составитель:** Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма