

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: 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-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Цель и задачи дисциплины «Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания», график учебного процесса.

Тема 1. Основы повышения качества продукции.

1. Качество продукции общественного питания. Основные термины и понятия в области качества продукции.

2. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.. .

2. Тема 2. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа.

Тема 3. Методы определения показателей качества продукции.. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.Е. Фролова

Ю.С. Лазуткина