

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания»
по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: получение знаний в вопросах управления качеством исходного сырья, полуфабрикатов, а также повышения качества выпускаемой продукции общественного питания и подготовка высококвалифицированных специалистов, способных к организации конкурентоспособного предприятия, что в первую очередь зависит от качества его продукции и услуг, обладающих способностью удовлетворять реально существующие и прогнозируемые потребности потребителя.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

- 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).

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕТ (180 часов)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Основы повышения качества продукции. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа. Методы определения показателей качества продукции.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
декан ВЗФ



М.А. Вайтанис

А.В. Михайлов