МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б1.В.04.ДВ.03.02 «Химические основы органолептических показателей продуктов общественного питания»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2024
Институт / факультет	АКАДЕМИЯ, ИНСТИТУТЫ, ФАКУЛЬТЕТЫ, КАФЕДРЫ и УЧЕБНЫЕ ЦЕНТРЫ
Выпускающая кафедра	Высшая биотехнологическая школа
Кафедра-разработчик	Высшая биотехнологическая школа
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет
Лекции	16.00 ч.
Лабораторные занятия	32.00 ч.
Самостоятельная работа	57.00 ч.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций:

- ПК-1 Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания

Краткое содержание дисциплины

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением химической структуры веществ, ответственных за вкус, цвет и аромат продуктов общественного питания; нахождением красителей и вкусо-ароматических веществ в продуктах общественного питания; изменениями вкусо-ароматических веществ под влиянием кулинарных технологических приемов в основных группах блюд общественного питания; современными способами создания вкуса, цвета, аромата блюд общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.