

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Экспертиза пищевых продуктов»

По основной образовательной программе бакалавриата  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1. Цель дисциплины** – получение знаний по вопросам качества различных групп пищевых продуктов, так как развитие и укрепление контроля за качеством и безопасностью продуктов питания является одним из приоритетных направлений современной науки о питании.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**  
Профессиональные компетенции (ПК):  
-готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения- (ПК-4);
- 3. Трудоемкость дисциплины** – 4 ЗЕТ (144 часа)
- 4. Содержание дисциплины:**  
Дисциплина включает следующие модули:  
**Модуль 1.**  
Тема 1. Экспертиза хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, напитков, пищевых концентратов  
Тема 2. Экспертиза сахара, крахмала, продуктов переработки плодов и овощей, меда и продуктов пчеловодства  
**Модуль 2**  
Тема 3. Экспертиза мяса, мясопродуктов, молока и молочных продуктов  
Тема 4. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов, нерыбных объектов промысла, яиц
- 5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.В.Снегирева

А.А. Беушев