

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экспертиза пищевых продуктов»

по основной образовательной программе
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
(очная форма обучения)

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):

ПК-5	способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часов)

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 – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев