

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экспертиза пищевых продуктов»

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017- 2018 г.г.)

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»  
(заочная 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):
  - 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);
  - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).
- 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 ТПППроверил:  
Директор ИнБиоХим

А.В.Снегирева

А.А. Беушев

