

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы производства и контроля качества продуктов питания»
по основной образовательной программе
академической магистратуры (по УП 2020 г.)
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная форма обучения)

1. Цели дисциплины:

- освоение технологических принципов и совершенствование технологии производства пищевой продукции;
- углубленное освоение новых методов анализа пищевых продуктов, а также основ организации и проведения лабораторного контроля;
- формирование навыков определения химического состава и свойств пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часов).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Совершенствование технологии производства продуктов питания

Модуль 2: Современные методы исследования в анализе продуктов питания.

Приборы и методики качественного и количественного анализа.

Модуль 3: Современные методы исследования показателей безопасности пищевых продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации - зачет.

Разработал:

Доцент кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим



Е.Ю. Филимонова



А.А. Беушев