

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Экспертиза пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- ПК-4: готовностью 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

- 1. Экспертиза молочной продукции.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога, сыра, масла, консервов.
- 2. Экспертиза мясных продуктов.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей колбас, деликатесов, полуфабрикатов кусковых, рубленых в тесте, консервов.

Форма обучения очная. Семестр 7.

- 1. Введение.**
- 2. Экспертиза цельномолочной продукции.** Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели питьевого молока и сливок, кисломолочных напитков, сметаны и творога.
- 3. Экспертиза молочных консервов.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей сгущенного молока и сухих молочных продуктов.
- 4. Экспертиза масла и спредов.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей масла и спредов.
- 5. Экспертиза колбас и колбасных изделий.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей варено-копченой, сырокопченой.
- 6. Экспертиза кусковых мясных продуктов.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей окорок, мясной рулет, буженина, сало.
- 7. Экспертиза мясных полуфабрикатов.** Ассортимент и качество кусковых, рубленых и тестовых полуфабрикатов.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина