

**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)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.2: Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

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

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 и полуфабрикатов. Определение органолептической оценки и физико-химических показателей окорок, мясной рулет, буженина, сало. Ассортимент и качество кусковых, рубленых и тестовых полуфабрикатов.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина