

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

-- подготовка технолога, который должен освоить вопросы, связанные с получением продукции высокого качества. А также владеть теоретическими и практическими навыками при проведении экспертизы и оценки качества с.-х. продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг на разных стадиях - технологического процесса;
- выпуск доброкачественной конкурентоспособной продукции;

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля экзамен

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-3 - Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

Содержание дисциплины:

- 1.Классификация методов контроля, признаки классификации.
- 2.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Условия проведения органолептического контроля.
- 3.Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.
- 4.Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.

Составитель: Доцент кафедры ТППСХП и ВСЭ, Алексеева Ю.А.