

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Методы оценки качества пищевой продукции
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): Биотехнология в индустрии питания

1. Цели изучения дисциплины

овладение теоретическими знаниями в области изучения современных физико-химических методов анализа, аналитических методик, способов статистической обработки результатов анализа пищевого сырья, продуктов питания и получение навыков их применения в процессах биотехнологии на различных объектах для оценки их качества.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание - правил отбора проб и методик проведения контроля качества продуктов питания; видов фальсификации сырья и готовой продукции, способы их обнаружения и методов предупреждения;

умение - проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;

владение – современными методами и средствами измерений для осуществления анализа сырья и пищевых продуктов; методами проведения идентификации продукции и услуг, выявлением фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины «Санитария и гигиена биотехнологических производств» и служит основой для написания выпускной квалификационной работы

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-1 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на организацию и оптимизацию технологического процесса	ПКС-1.1 Использует нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы технохимического и лабораторного контроля качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для пищевой промышленности; физико-химические основы и общие принципы производства биотехнологической продукции	Знать: З1 Нормативную документацию по требованиям к качеству сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции
		Уметь: У1 Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
	ПКС -1.2 Пользуется стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность про-	Владеть: В1 Физико-химическими методами контроля качества в производстве биотехнологической продукции
		Знать: З2 Теоретические основы и область применения методов оценки качества пищевой продукции Уметь: У2 Владеть навыками работы на аналитическом оборудовании в соответствии с нормативной документацией

	цессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; использовать методы химического контроля и испытания продукции в процессе производства	Владеть: В2 Методами анализа пищевой продукции, навыками оформления результатов испытаний в биотехнологическом производстве
	ПКС -1.3 Демонстрирует навыки проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции	Знать: З3 Методики проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: У3 Применять знания для проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции
		Владеть: В3 Навыками проведения сертификационных испытаний в соответствии со стандартной документацией

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 8 семестр.