

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d740681

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Методы оценки качества пищевой продукции

основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков в области современных методов исследования продуктов питания для оценки их качества.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Методы оценки качества пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины: 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
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Основные требования, предъявляемые к сырью, материалам готовым продуктам на всех этапах жизненного цикла продукции
		Уметь: У1 Подбирать методы измерения в зависимости от свойств вещества, его количества и цели исследования на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 Способами обработки и навыками оформления результатов испытаний полученной информации на всех этапах жизненного цикла продукции
	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: 32 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода
		Уметь: У2 Применять современные методы для входного контроля сырья, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 33 Методы качественного и количественного анализа химического состава пищевой продукции
		Уметь: У3 Подбирать основные методы определения состава продукции для решения

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

		конкретной аналитической задачи на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: ВЗ Методами определения состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах жизненного цикла

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 4 зачетных единицы, 144 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 5 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Методы оценки качества пищевой продукции_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна
Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано