

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Идентификация и фальсификация растительного сырья и продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Цели и задачи курса. Основные определения в области идентификации и выявления фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания. Взаимосвязь анатомического строения и идентификационных признаков растительного сырья и продуктов его переработки. Идентификация: цели и задачи, основные понятия и определения. Роль идентификации в системе сертификации и оценке уровня соответствия продукции заявленному качеству. Виды фальсификации. Предупреждение реализации опасных для здоровья человека продуктов питания.

Функции, характерные особенности строения и типы тканей в растительном сырье. Классификация растительного сырья по особенностям строения органов и тканей. Использование анатомо-морфологических признаков растительного сырья для целей идентификации продовольственного сырья и продуктов питания.

2. Критерии подлинности и сортности зернопродуктов и продуктов питания на основе муки. Средства осуществления и методы выявления фальсификации зерна, муки, круп, хлебобулочных и макаронных изделий, крупяных концентратов.

3. Критерии подлинности и качества сырья для кондитерского производства. Подтверждение подлинности и качества кондитерских изделий. Средства осуществления и методы выявления фальсификации плодово-ягодных полуфабрикатов, меда, эссенций, жировых и какао-продуктов как сырья для кондитерского производства. Выбор и обоснование критериев идентификации по группам кондитерских изделий. Приёмы и методы выявления фальсификации.

4. Критерии подлинности и сортности масличного сырья и растительных масел. Порядок идентификации и идентификационные признаки масличного сырья и растительных масел. Выявление фальсификации.

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Цели и задачи курса. Основные определения в области идентификации и выявления фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания. Идентификация: цели и задачи, основные понятия и определения. Роль идентификации в системе сертификации и оценке уровня соответствия продукции заявленному качеству.

Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Предупреждение реализации опасных для здоровья человека продуктов питания.

2. Морфологические признаки и анатомическое строение растительного сырья. Взаимосвязь анатомического строения и идентификационных признаков растительного сырья и продуктов его переработки. Характерные особенности строения тканей и органов растительного сырья. Классификация растительного сырья по особенностям строения органов и тканей. Использование анатомо-морфологических признаков растительного сырья для целей идентификации продовольственного сырья и продуктов питания.

3. Критерии подлинности и сортности зернопродуктов и продуктов питания на основе муки. Средства осуществления и методы выявления фальсификации зерна, муки, круп, хлебобулочных и макаронных изделий, крупяных концентратов.

4. Критерии подлинности и качества сырья для кондитерского производства. Средства осуществления и методы выявления фальсификации плодово-ягодных полуфабрикатов, меда, эссенций, жировых и какао-продуктов как сырья для кондитерского производства.

5. Подтверждение подлинности и качества кондитерских изделий. Выбор и обоснование критериев идентификации по группам кондитерских изделий. Приёмы и методы выявления фальсификации.

6. Критерии подлинности и сортности масличного сырья и растительных масел. Порядок идентификации и идентификационные признаки масличного сырья и растительных масел. Выявление фальсификации.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

Е.Ю. Егорова

Е.Ю. Егорова

Ю.С. Лазуткина