

## 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)

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

**1. Экспертиза молочной продукции.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей питьевого молока, сливок, кисломолочных напитков, сметаны, творога, сыра, масла, консервов.

**2. Экспертиза мясных продуктов.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей колбас, деликатесов, полуфабрикатов кусковых, рубленых в тесте, консервов.

**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.** Определение органолептической оценки и физико-химических показателей окорок, мясной рулет, буженина, сало.

**7. Экспертиза мясных полуфабрикатов.** Ассортимент и качество кусковых, рубленых и тестовых полуфабрикатов.

Разработал:

доцент  
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

доцент  
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

доцент  
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина