

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Живодерова Светлана Петровна, к.с.-х., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01 Методы контроля качества пищевых продуктов

Цель освоения дисциплины: Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Методы контроля качества пищевых продуктов являются: формирование у магистрантов знаний и приобретение навыков о свойствах пищевых продуктов как дисперсных систем, методах анализа макро- и микронутриентов для оценки качества продуктов питания.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Знать: системы управления качеством продуктов питания Уметь: использовать современные системы контроля продуктов питания Владеть: современными методами оценки качества и безопасности продуктов питания
	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: современные методы определения качества и безопасности продуктов питания, согласно нормативной документации Уметь: использовать современные методы контроля и мониторинга на перерабатывающих предприятиях Владеть: навыками определения показателей качества сырья и продуктов питания
	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: современные требования, предъявляемые при производстве и реализации сырья и продуктов питания, согласно действующему законодательству Уметь: решать конкретные задачи в определенных ситуациях с учетом вида сырья и региона, в котором произведена данная

		продукция Владеть: современными методами оценки зерна с учетом программы ФГИС «Веста»
ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: федеральную государственную информационную систему – «Зерно» Уметь: владеть информацией о федеральную государственную информационную систему – «Зерно» при отправке зерна в другие регионы Владеть: навыками работы в системах программ ФГИС «Веста» и ФГИС «Зерно»

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение в курс дисциплины «Методы контроля качества пищевых продуктов»

Тема 2. Проблемы обеспечения населения безопасным пищевым сырьем и продуктами питания

Тема 3. Сертификация пищевого сырья и продуктов питания

Тема 4. Правила отбора проб сырья и продуктов питания

Тема 5. Определение нитратов в растительной продукции

Тема 6. Экспертиза сушеных плодов и овощей

Тема 7. Фальсификация пищевых продуктов и их влияние на здоровье человека

Тема 8. Радионуклиды

Тема 9. Пищевые добавки

Тема 10. Биологически активные добавки

Тема 11. Определение фальсификации макаронных изделий

Тема 12. Определение массовой доли влаги в хлебобулочных изделиях

Тема 13. Методы определения свежести хлебобулочных изделий

Тема 14. Определение белков в продуктах питания

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Методы контроля качества пищевых продуктов составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР)