

Б1.В. ДВ.9.1 «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по идентификации, способам и методам обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов.

Задачами дисциплины является изучение:

- общих положений об идентификации пищевых продуктов;
- правил и порядка проведения идентификационного анализа, анализа подлинности, анализа качества, дегустационного анализа;
- видов, способов и методов идентификации.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей Владеть: навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства пищевых продуктов
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	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей Владеть: по методам проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-3	Способностью владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья Владеть: навыками по проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-8	Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья</p> <p>Владеть: навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды</p>
ПК-18	Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	<p>Знать: способы оценки современных достижений науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p>Уметь: оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p>Владеть: навыками оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание дисциплины

1. Введение
2. Общие положения об идентификации пищевых продуктов
3. Виды, способы и методы идентификации пищевых продуктов
4. Подлинность и фальсификация пищевых продуктов.
5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:

1. Контактная работа - 88 часов: лекции-36 часов, лабораторных занятий-36 часов;
2. Самостоятельная работа - 92 часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.

Аттестация – экзамен.