|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |  |  |
| Дисциплина  | Контроль качества продуктов питания животного происхождения  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 Биотехнология  |  |  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |  |  |
| Объем дисциплины  | 4 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Зачет с оценкой |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Нормативное и технологическое обеспечение качества продуктов питания животногопроисхождения. Техническое регулирование качества продукции (ПК-1) |  |
| Тема 2. | Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности (ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 3. | Характеристика и анализ основного сырья животного происхождения (ПК-2) |  |
| Тема 4. | Управление качеством в процессе получения продуктов питания животногопроисхождения (ПК-2) |  |
| Тема 5. | Российские и международные стандарты по обеспечению качества и безопасностипищевой продукции. Качество и безопасность как основные свойства пищевойпродукции. Контроль качества пищевой продукции (ПК-2) |  |
| Тема 6. |  Технологический процесс производства продуктов питания животногопроисхождения в соответствии с регламентами таможенного союза (ПК-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
|  1. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения[Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. -164 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1211767 |
|
|  2. Ганина В. И., Борисова Л. А. Производственный контроль молочной продукции[Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. -248 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1233172 |
|  3. Мотовилов О. К., Позняковский В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц ипродуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 316 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167383 |
|  4. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса имясопродуктов [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 290 –Режим доступа: https://urait.ru/bcode/476980 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
|  1. Рязанова О. А., Николаева М.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детскогопитания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Юридическое издательствоНорма", 2020. - 224 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1045673 |
|
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного**   |

|  |
| --- |
| **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-****телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|   |
| **Сайт** **Роспотребнадзора** http://www.rospotrebnadzor.ru/  |
| **Товароведение** **и** **экспертиза** **товаров** http://www.znaytovar.ru/  |
|  |
| Аннотацию подготовил: Тихонова Н.В.  |

.