|  |  |
| --- | --- |
|  **Аннотация** |  |
|  **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина  | Контроль качества продуктов питания животного происхождения  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |
| Объем дисциплины  | 6 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен  |
| Кафедра пищевой инженерии  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  Тема |  Наименование темы |
|  Тема 1. |  Нормативное и технологическое обеспечение качества продуктов питания животного происхождения. Техническое регулирование качества продукции. |
|  Тема 2. |  Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности |
|  Тема 3. |  Характеристика и анализ основного сырья животного происхождения |
|  Тема 4. |  Управление качеством в процессе получения продуктов питания животного происхождения |
|  Тема 5. |  Российские и международные стандарты по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Контроль качества пищевой продукции |
|  Тема 6. |  Технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами таможенного союза. |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |
|  **Основная литература:** |
|  1. Дунченко Н. И., Янковская В. С. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров. [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 304 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225 |
|  2. Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 444 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130575 |
|  3. Методы исследований пищевых продуктов. [Электронный ресурс]:Нормативные документы. - Ставрополь: Энтропос, 2020. - 252 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1095246 |
|  **Дополнительная литература:** |
|  1. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 290 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/457321 |
|  |  |  |  |
| **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 Наталья Валерьевна  |