

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.02.2022 10:45:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология жиров с основами товароведения готовой продукции»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии жиров и товароведения масложировой продукции.

Задачи дисциплины (модуля):

- приобретение знаний и навыков в сфере технологии жиров животного и растительного происхождения;
- приобретение навыков оценки и контроля качества сырья для производства масложировой продукции;
- приобретение знаний требований к качеству, упаковке и маркировке масложировой продукции;
- освоение методов оценки качества готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология жиров с основами товароведения готовой продукции» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 7 семестре

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология жиров с основами товароведения готовой продукции» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства:

ПК-2, ПК-8, ПК-10, ПК-12

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Жиры их роль в питании человека.

Раздел 2. Технология жиров и масложировых продуктов. Оценка качества готовой продукции.