

АННОТАЦИЯ

дисциплины «ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц (216 часов), из них – 80,3 контактных часов, включая лекционных 36 часов, лабораторных 36 часов, КСР 8 часов; ИКР 0,3 часа. На самостоятельную работу студентов отведено 109 часов, контроль 26,7 часов

Цель дисциплины: ознакомление студентов с методологией экспертизы.

Задачи дисциплины: в получение студентами теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам испытаний и сертификации продовольственной продукции.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина Б1.В.12 «Экспертиза продовольственных продуктов» относится к вариативной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология, информационно и логически связана со следующими дисциплинами «Методы и средства измерений и контроля», «Физические основы измерений и эталоны». Освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее для дисциплин вариативной части, а также ряда дисциплин по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология

Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК–4, ПК–12.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	основные законодательные акты, направленные на охрану здоровья человека и требуемого качества продукции.	анализировать текущее законодательство и применять его на практике; понимать законы и другие нормативно-правовые акты	навыками использования законодательных актов в области сертификации
2.	ПК-12	способностью проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения	теоретические основы деятельности по испытаниям и сертификации	проводить анализ реальных объектов одним из изученных методов и обработку результатов измерений;	современными методами экспертной оценки качества продукции; навыками обработки экспериментал

№ п.п .	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации		определять основные показатели точности: правильности, прецизионности, достоверности полученного результата	ьных данных и оценки точности правильности, прецизионности и или неопределенности измерений испытаний, и достоверности контроля

Основные разделы дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре (*очная форма*)

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Самостоятельная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретические основы экспертизы	18	6			12
2	Экспертиза плодоовощной продукции	24	6		4	14
3	Экспертиза кондитерских товаров	26	6		8	12
4	Экспертиза алкогольной продукции	27	4		8	15
5	Экспертиза зерномучных товаров	34	6		8	20
6	Экспертиза молока и молочных продуктов	23	4		4	15
7	Экспертиза вкусовых товаров	29	4		4	21
	<i>Всего:</i>		36		36	109

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Форма проведения аттестации по дисциплине : *экзамен*

Основная литература:

1. Терещенко, Владимир Петрович. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. - Санкт-

Петербург [и др.] : Лань, 2014. - 239 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 237.

2. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801>

Автор (ы) РПД доцент Воронова О.Б.