

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.7.2 Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях по переработке растительного сырья

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях по переработке растительного сырья» являются:

- а) формирование знаний об основных видах контроля технологических процессов на пищевых предприятиях;
- б) формирование знаний об основах организации деятельности испытательных производственных лабораторий на пищевых предприятиях;
- в) обучение методам контроля санитарно-гигиенического состояния производства и показателей качества и безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий на предприятиях пищевого профиля;
- г) обучение методам разработки нормативных документов по организации производственного контроля на пищевых предприятиях;
- д) раскрытие первостепенной значимости контроля технологических процессов в вопросах управления качеством продукции и прохождения сертификационных испытаний.

2. Содержание дисциплины «Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях по переработке растительного сырья»:

Основные принципы организации контроля качества продукции и санитарно-гигиенического состояния производства.

Требования к испытательным производственным лабораториям.

Регламентируемые показатели качества и безопасности пищевых продуктов, порядок и процедуры их контроля и испытаний.

Контроль органолептических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Контроль физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Контроль микробиологических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Основные регламентируемые показатели санитарно-гигиенического состояния производства и объектов окружающей среды на пищевом предприятии и методы их контроля.

Контроль вспомогательных средств, материалов для упаковки и тары на пищевых производствах.

Организация производственного контроля качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов HACCP.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях;
- б) задачи, функции и требования к организации работы испытательной производственной лаборатории;
- в) методы определения точек производственного контроля в технологической линии;

г) правила оформления документации по обеспечению контроля и безопасности технологического процесса на пищевых предприятиях.

2) Уметь:

- а) разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях;
- б) проводить испытания сырья, полупродуктов и готовых изделий;
- в) оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние производства;
- г) анализировать данные производственного контроля и разрабатывать алгоритмы действий на основе результатов анализа.

3) Владеть:

- а) методами проведения производственного контроля на пищевых предприятиях;
- б) навыками использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полупродуктов и показателей качества готовой продукции;
- в) навыками проведения органолептического анализа сырья, полупродуктов и готовых изделий.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.