

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.11.1 Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли» являются:

- а) обучение общим принципам и схемам организации технохимического контроля на пищевых предприятиях;
- б) ознакомление с необходимой нормативной документацией по организации и проведению технохимического контроля на предприятиях отрасли;
- в) обзор схем технохимического контроля на конкретных примерах по предприятиям отрасли.

2.Содержание дисциплины «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли»:

Роль технохимконтроля в обеспечении качества и безопасности пищевых производств и продуктов питания.

Задачи, виды и методы технохимического контроля на предприятиях отрасли.

Технохимический контроль продукции зерновых и зернобобовых культур и продуктов их переработки.

Технохимический контроль на хлебопекарных предприятиях.

Технохимический контроль процессов переработки плодов и овощей.

Технохимический контроль картофельного производства. Оценка потребительских достоинств данной группы.

Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности и мясного производства.

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) методы количественного и качественного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) требования, предъявляемые к качеству продуктов питания, в соответствии с требованиями нормативной документации
- в) принципы организации технохимического контроля на пищевых предприятиях;

2) Уметь:

- а) использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;
- б) давать комплексную оценку сырью и продуктам питания в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности;
- в) обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
- г) участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

3) Владеть:

- а) методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- б) навыками по работе с нормативной документацией по технохимического контролю пищевых производств;
- в) навыками по работе на оборудовании, предназначенном для исследования и контроля качества продуктов питания.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.