

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технохимический контроль на предприятиях
пищевой промышленности малой мощности»
 по основной образовательной программе бакалавриата
 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цель дисциплины: развитие *профессиональных компетенции*, в соответствии с которыми обучающийся **должен освоить** организационные и практические вопросы деятельности производственно-технологических лабораторий (ПТЛ). в соответствии с которыми обучающийся способен осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; участвовать в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятиях малой мощности; оценивать и сокращать производственные потери и затраты для обеспечения высокого выхода готовой продукции; участвовать в составлении технологической и отчетной документации.

1. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

- Владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6)

- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-11);

2. Трудоемкость дисциплины - 3 ЗЕ (108 часов).

3. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

7 семестр

Модуль 1. Правила организации и требования, предъявляемые к производственным лабораториям. Этапы работы производственных лабораторий. Штат производственных лабораторий. Схему контроля технологического процесса производства.

Модуль 2. Схему технологического контроля полуфабрикатов. Условия хранения и транспортирования готовой продукции. Понятие выхода готовой продукции и факторы, влияющие на выход, технологические потери и затраты при производстве хлебобулочных изделий, способы их снижения. Методы отбора проб хлебобулочных изделий.

Модуль 3. Правила учета сырья, материалов и готовой продукции. Виды брака и отходов производства, способы переработки брака. Правила определения показателей качества кондитерских изделий. Методы отбора проб макаронных изделий и правила определения органолептических и физико-химических показателей качества Санитарно-гигиенический режим и контроль производства;

4. Форма промежуточной аттестации - 7 семестр - экзамен

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ

С. И. Конева

Проверил:

Директор Института

А. А. Беушев

