

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

1 Цель дисциплины: Целью дисциплины «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» - является формирование у студентов профессиональных компетенций на основе знаний, умений и навыков по организационным и практическим вопросам деятельности производственно-технологических лабораторий (ПТЛ), в соответствии с которыми обучающийся способен осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства пищевых продуктов; участвовать в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии; оценивать и сокращать производственные потери и затраты для обеспечения высокого выхода продукции; участвовать в составлении технологической и отчетной документации.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-3 - Владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

ПК-5 - Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

ПК-10 - Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.

ПК-26 - Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

3. Трудоемкость дисциплины - 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

7 семестр

Модуль 1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Организация технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Организация, контроль и учет технологического процесса в отделениях хлебопекарного производства. Тема 3. Организация, контроль и учет производства кондитерских и макаронных изделий

Модуль 2. Организация количественно-качественного учета хлебопродуктов. Технохимический контроль на элеваторах и хлебоприемных предприятиях. Технохимический контроль на мукомольных заводах. Технохимический контроль на крупяных заводах. Технохимический контроль на комбикормовых заводах.

Модуль 3. Технохимический контроль пивобезалкогольного производства. Технохимический контроль спиртового и ликеро-водочного производства. Технохимический контроль виноделия

5 Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработал:
Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:
Директор ИнБиоХим



В. Г. Курцева
С. И. Конева
А. А. Беушев

В. Г. Курцева
С. И. Конева

А. А. Беушев