

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.7.2 Стандарты и организация производственного контроля на предприятиях отрасли

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Стандарты и организация производственного контроля на предприятиях отрасли» являются:

- а) обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- б) управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья;
- в) обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья;
- г) участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- д) осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья.

2. Содержание дисциплины «Стандарты и организация производственного контроля на предприятиях отрасли»:

Организация производственного контроля продукции зерноперерабатывающих предприятий.

Схемы производственного контроля в зерноперерабатывающей промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) организацию теххимического и микробиологического контроля на зерноперерабатывающих предприятиях;
- б) виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса;
- в) действующую нормативно-техническую документацию;
- г) основные показатели и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2) Уметь:

- а) осуществлять все виды технологического контроля качества;
- б) использовать современные виды инструментального обеспечения для проведения теххимического контроля и анализа качества;
- в) пользоваться действующей нормативно-технической документацией.

3) Владеть:

- а) приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции;
- б) приемами организации эффективного производства на основе современных методов управления;
- в) методами организации технического контроля в перерабатывающей отрасли;
- г) методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовых продуктов.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.