АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.2 Организация производственного контроля 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 «Организация производственного контроля на предприятиях отрасли» являются:

а) обучение общим принципам и схемам организации производственного контроля на пищевых предприятиях;

б) ознакомление с необходимой нормативной документацией по организации и проведению производственного контроля на предприятиях отрасли;

в) обзор схем производственного контроля на конкретных примерах по предприятиям отрасли.

2.Содержание дисциплины «Организация производственного контроля на предприятиях отрасли»:

1. Введение.
2. Виды и методы производственного контроля.
3. Особенности производственного контроля сырья и продуктов его переработки.
4. Стандартизация.
5. Особенности производственного контроль продукции зерновых культур и продуктов их переработки.
6. Особенности производственного контроль продукции зернобобовых культур и продуктов их переработки.
7. Основное и вспомогательное сырье.
8. Особенности производственного контроля на хлебопекарных предприятиях.
9. Особенности производственного контроля процессов переработки плодов.
10. Особенности производственного контроля процессов переработки овощей.
11. Особенности производственного контроля картофельного производства.
12. Оценка потребительских достоинств данной группы
13. Производственный контроль мясной продукции.
14. Производственный контроль мясной продукции.

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1**) Знать:**

а) принципы организации производственного контроля на пищевых предприятиях;

б) методы количественного и качественного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

в) требования, предъявляемые к качеству продуктов питания, в соответствии с требованиями нормативной документации.

2) **Уметь:**

а) участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

б) обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
в) использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.
3) **Владеть:**
а) владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
б) навыками по работе с нормативной документацией по производственного контролю пищевых производств;
в) навыками по работе на оборудовании, предназначенном для исследования и контроля качества продуктов питания.

Зав.каф. ОПП  Николаев А.Н.