

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Техно-химический контроль и учет на предприятиях пищевой промышленности

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

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

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

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

Цели, задачи, принципы построения схемы техно-химического контроля на пищевом предприятии. Нормативно-техническая документация на пищевые продукты. Правила производственной санитарии и техника безопасности на предприятиях пищевой промышленности. Техно-химический контроль плодово-овощного, мукомольного, крупяного производства. Техно-химический контроль на предприятиях молочной промышленности и мясного производства. Государственная регистрация и сертификация пищевых продуктов. Системы качества, реализуемые на пищевых производствах.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) принципы организации техно-химического контроля на пищевых предприятиях;
- б) требования санитарии и техники безопасности, предъявляемые к пищевым производствам;
- в) требования, предъявляемые к производству и продуктам питания, реализуемым на территории РФ;
- г) системы качества, реализуемые на пищевых производствах.

2) Уметь:

- а) спроектировать схему техно-химического контроля на пищевом предприятии;
- б) составлять отчетную документацию по результатам определения показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, оценивать и анализировать полученные данные для принятия решений по оперативному управлению или оптимизации и повышения эффективности пищевого производства.
- в) использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания;

3) Владеть:

- а) основными методами стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) навыками по составлению технологической, технической документации пищевых производств.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.