АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.12 – Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1.Цели освоения учебной дисциплины

- формирование прочных теоретических и практических знаний и умений у студентов о технохимическом контроле и учете на предприятиях общественного питания

2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО

Принципы построения курса:

Дисциплина «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Физика», «Химия», «Пищевая микробиология», «Технологии продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного выполнения выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

- способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4):

- *разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья(ПК-4.3).*

- способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией (ПК-5):

- *учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями (ПК-5.1);*

- *разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПК-5.2).*

4 Краткое содержание дисциплины:

1 Качество продукции и факторы его определяющие
2 Методы оценки качества. Виды контроля качества
3 Лаборатории, контролирующие качество продукции общественного питания.
4 Стандарты качества
5 Лабораторные методы исследования качества пищевых продуктов
6 Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам.
7.Учет и контроль сырья и готовой продукции на предприятии

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы.

6 Разработчик:
к.с-х..н., доцент Е.Б. Сафиулина