

Б1.В.07 ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ И УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему профессиональных знаний в области технoхимического контроля и учета на предприятиях отрасли.

Задачи дисциплины:

- изучить технoхимический контроль и учет на предприятиях отрасли при переработке основных видов сырья растительного происхождения;
- освоить методы лабораторных испытаний на предприятии в соответствии с их требованиями и схемы оперативного контроля технологических процессов.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-3 – способностью владеть методами технoхимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Студент должен знать: - методы технo- химического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; - методики расчета техничo- экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных	Студент должен уметь: - определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного	Студент должен владеть: - статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья; - методами технoхимического контроля и учета при переработке различных видов сырья - Б1.В.07 -Н.1

	решений; - инструкции технохимического контроля и учета на предприятиях отрасли при переработке основных видов сырья растительного происхождения; - способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; - объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья - Б1.В.07 -3.1	сырья для освоения профильных технологических дисциплин; - организовать работу производства в соответствии с требованиями теххимического контроля и учета на предприятиях отрасли Б1.В.07 -У.1	
--	--	---	--