

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef99a1f7de79fa583582

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины

Технология консервов и пищеконцентратов

Краткое

Основные виды сырья. Требования к сырью.

содержание

Виды тары и их общая оценка.

Ассортимент баночных консервов. Общая характеристика баночных консервов. Значение их производства. Типы консервов в зависимости от вида сырья, характера его обработки и предназначения готовой продукции. Требования стандарта к продукту и состоянию тары. Технология производства баночных консервов. Требования к качеству готовой продукции

Результаты освоения дисциплины (модуля)

- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки);
- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства;
- прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования.
- разрабатывать техническую документацию по ведению технологического процесса;
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки);
- разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства;
- размещать оборудование, проводить техническое оснащение и организацию рабочих мест;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования;
- определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции;
- определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения.
- навыками разработки технической документации по ведению технологического процесса;
- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки);
- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейные и сетевые графики производства;
- навыками размещения оборудования, проведения технического оснащения и организации рабочих мест;
- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;
- навыками применения прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования;
- навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции;
- навыками определения технологической эффективности работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения.
- маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой

	продукции; - безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные. - проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции; - разрабатывать и внедрять безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные. - навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции; - навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции; - навыками разработки и внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья, в т.ч. инновационных. - свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы и изменения в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - лабораторные методы исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические методы исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками. - анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - применять методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; - производить анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости;
--	--

	- выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. - навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; - навыками применения знаний физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания; - методами техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; - навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептических исследований, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками; - навыками анализа качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости; - навыками выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Доброскок Л.П. Основы консервирования и теххимконтроль : учебное пособие / Доброскок Л.П., Кузнецова Л.В., Тимофеева Н.В.. — Минск : Вышэйшая школа, 2012. — 400 с. — ISBN 978-985-06-2108-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/20242.html Ваншин, В. В. Технология пищеконцентратного производства : учебное пособие / В.В. Ваншин, Е. Ваншина ; Министерство образования и науки Российской Федерации ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 180 с. : ил., табл. - http://biblioclub.ru/
Дополнительная литература	Ситников, Е. Д. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищеконцентратного производств : [учеб. пособие] / Е.Д. Ситников. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 416 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 402-405. - ISBN 5-901065-73-5