

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

А.Г.Харитова

Дата подписания: 01.04.2024 16:31:59

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Технология контроля качества пищевых продуктов	
Краткое содержание	Актуальность проблемы качества. Методы и средства, применяемые при контроле параметров готовой продукции в производственных условиях, условия, влияющие на появление брака и мероприятия по их устранению. Организация технологического контроля качества продукции, выпускаемой на предприятиях пищевой промышленности.	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Использование современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах. Использование на практике навыков и умений в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ; применение знаний современных методов исследований; самостоятельное выполнение исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов. Подготовка к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора. Применение необходимой нормативно-технической документации по проведению различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов.	
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.	
Форма отчетности	зачет	
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины		
Основная литература	1. Куприянов А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с. — 978-5-7410-1418-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/61896.htm 2. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 212 с. : ил. - http://biblioclub.ru/ . - Библиогр.: с. 199-201. - ISBN 978-5-394-01921-0, экземпляров неограничено	
Дополнительная литература	1. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51864.html 2. Управление качеством : учебник / Е.Н. Михеева, М.В. Сероштан. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 531 с. : ил. - http://biblioclub.ru/ . - Библиогр.: с. 481-487. - ISBN 978-5-394-01078-1, экземпляров неограничено	