

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 21.06.2023 14:20:22

Уникальный программный ключ:

201699675851804910001a0c01b8afb772ced7f57

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	
Основы технологии производства	
Краткое содержание	Ознакомление студентов с научными основами технологических процессов в пищевой промышленности, технологическими схемами получения основных видов продукции по отраслям пищевой и перерабатывающей промышленности, параметрами процессов, условиями хранения готовых изделий и оценкой их качества, а также основными технико-экономическими показателями работы предприятий.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знает вопросы стандартизации и метрологического обеспечения с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности Знает требования к качеству и безопасности используемых в производстве сырья, материалов и комплектующих изделий Оценивает влияние качества материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий на качество и безопасность готовой продукции; определяет соответствие их характеристик нормативным, конструкторским и технологическим документам Знает национальные и международные нормативные документы, устанавливающие требования к продукции и услугам, правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; порядок рассмотрения и предъявления рекламаций Применяет методы квалитметрии в оценке качества продукции; производит оценку уровня брака, анализирует его причины и разрабатывает предложения по его предупреждению и устранению; проводит анализ качества работы оборудования; проводит анализ причинно-следственных связей, определяющих качество продукции; анализирует результаты статистической оценки качества продукции (процесса, услуги) и состояния производства Оценивает влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции; анализирует поставщиков; оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/66122.html. 2. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие для вузов / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 596 с. : ил., табл. ; 25. - Гриф: Доп. УМО. - Библиогр.: с. 594-596. - ISBN 978-5-98879-134-8. 3. Арсеньева Т.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т.П. Арсеньева. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2015. — 62 с.

Дополнительная литература	1. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63496.html. 2. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра. Часть 4: учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова. - Электрон. Текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2015. - 52 с. 3. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-1522-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62280.html.
---------------------------	---