

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 «Технохимический контроль и управление качеством»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач: исследование, получение и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации; создание технологических процессов их производства и технологий использования.

2. Содержание дисциплины «Технохимический контроль и управление качеством»:

Введение. Цель и задачи дисциплины.

Повышение качества продукции.

Входной контроль сырья, материалов и продуктов.

Технохимический контроль на предприятиях отрасли.

Комплексная оценка и управление качеством в молочной отрасли.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) требования стандартов к качеству сырья и продукции молочной отрасли;
- б) принципы, методы и способы контроля и управление качеством;
- в) формы метрологического обеспечения и системы контроля качества молока и молокопродуктов;
- г) принципы организации технохимического контроля на предприятии.

2) Уметь:

- а) определять показатели качества продуктов и производств;
- б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества.


3) Владеть:

а) методологией управления качеством;

б) методами организации производственного контроля;

в) методами стандартных испытаний по определению физико- химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.