

Б1.В.06 Технология консервов и пищевых концентратов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – курсовая работа, экзамен.

Цель дисциплины освоение основных закономерностей проведения технологических процессов получения концентратов и пищевых концентратов; овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции; формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-4ПК- 2 – Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК - 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-2ПК – 4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: изменения пищевых веществ при обработке и хранении; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; соответствующую нормативную документацию; основные принципы организации и осуществления технологических процессов получения концентратов и пищевых концентратов.

уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; организовывать работу производства предприятий питания; определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства.

владеть: методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур с использованием компьютерных технологий; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; навыками организации производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;

способностью оценивать современные достижения науки в технологии получения концентратов и пищекокцентратов.