

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.06.01 Основы организации службы главного технолога» направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие».

Цель изучения курса – овладение компетенциями в области технологии отрасли, ознакомление с функциями службы главного технолога и овладение практическими навыками решения производственных задач.

Задачи дисциплины:

- приобретение навыков работы с техническими регламентами и другой нормативной документацией;
- ознакомление с оформлением технологической документации, расчетов основных технологических операций, а также выходов, потерь и отходов производства в соответствии с нормативной документацией;
- освоение составления технологических схем производства вина и других алкогольных и безалкогольных напитков, с соблюдением необходимых режимов и параметров, способствующих получению продукции высокого качества;
- освоение навыков применения нормативных документов при составлении технологических схем производства вина и других алкогольных и безалкогольных напитков.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел 1. Классификация заводов отрасли, их структура. Права и обязанности каждого подразделения.

Тема 1. Классификация заводов отрасли, их структура. Права и обязанности каждого подразделения.

Раздел 2 Технологический учет и отчетность в виноделии.

Тема 1. Учет переработки винограда по белому и по красному.

Тема 2. Учет производства виноградных вин и винопродукции. Формы первичного учета. Порядок их применения и заполнения.

Тема 3. Учет затрат на производство необработанных виноматериалов.

Тема 4. Учет затрат на производство обработанных виноматериалов.

Тема 5. Учет затрат на производство шампанского.

Тема 6. Учет затрат на производство коньячного спирта, его выдержке, купажу, обработке и розливу коньяков.

Тема 7. Учет затрат при выпуске готовой продукции в цехах розлива.

Раздел 3. Расчет производственных мощностей.

Тема 8. Расчет производственных мощностей.

Раздел 4. Производственная инвентаризация.

Тема 9. Инвентаризация, ее цели и задачи, порядок проведения.

Учебная дисциплина «Основы организации службы главного технолога» входит в блок дисциплин по выбору, устанавливаемой вузом вариативной части профессионального цикла ОПОП.

В результате освоения дисциплины «Основы организации службы главного технолога», у обучающегося формируются следующие общекультурные (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

В результате изучения бакалавр должен:

знать:

- сущность и значение самообразования (ОК-5);
- соответствие технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-8);
- работу структурного подразделения (ПК-10);

уметь: саморазвиваться, повышать свою квалификацию и мастерство (ОК-5);

- обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания (ПК-10);

владеть:

- *навыками самостоятельной работы* (ОК-5);
- требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способами организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-10).

Изучения дисциплины «Основы организации службы главного технолога», дополняет такие теоретические курсы, как «Технология отрасли», «Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство».

Дисциплина «Основы организации службы главного технолога» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы для очной формы обучения и 108 часов. 3 зачетные единицы для заочной формы обучения.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

канд. техн. наук, доц. _____



Л.В. Гнетько

Зав. выпускающей кафедрой _____
по направлению

Х.Р. Сиюхов