

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФНО: Федеральная служба по техническому и метрологическому надзору

Документ подписан в адресе: Работе

Дата подписания: 23.08.2023 23:46:43

Университетский Центр

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.08.02 Разработка стандарта и нормативной документации по предприятию по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий"**  
**направления подготовки бакалавров "27.03.01 Стандартизация и метрология"**  
**профиль подготовки "Стандартизация и сертификация"**

**программа подготовки "Бакалавр"**

### Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью** освоения дисциплины (модуля) «Разработка стандарта и нормативной документации предприятия по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является получение знаний о технологическом процессе производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; принципах разработки стандартов и нормативных документов, лежащих в основе производственных процессов и качества продукции.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- изучение аппаратурно-технологические схемы производства хлебобулочных изделий ;
- изучение хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки;
- изучение способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий, а также мучных кондитерских изделий;
- изучение способов разработки проектов стандартов предприятий хлебопекарной и кондитерской отраслей.
- изучение требования предъявляемых стандартами и НТД на хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

### Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий
Хлебопекарные свойства пшеничной муки
Хлебопекарные свойства ржаной муки
Прием, хранение и подготовка к производству хлебопекарного сырья
Рецептура и замес теста из пшеничной муки
Способы приготовления пшеничного теста
Способы приготовления теста из ржаной муки
Разработка проектов стандартов предприятий хлебопекарной и кондитерской отраслей АПК
Разделка теста и выпечка хлеба
Упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий
Классификация мучных кондитерских изделий. Технологические схемы производства мучных кондитерских изделий

### Место дисциплины в структуре ОП



Дисциплина входит в перечень обязательных дисциплин относится к дисциплинам базовой части ОП. «Сертификация и подтверждение соответствия», «Технология производства пищевых продуктов из растительного и животного сырья», «Организация и технология и испытаний».

Дисциплина направлена на изучение компьютерного проектирования рецептур и математического моделирования технологических процессов, аналогов пищевых продуктов, продуктов лечебного и лечебно-профилактического назначения, способов и средств получения комбинированных продуктов питания, интегрированных подходов к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов, методов управления качеством пищевых биосистем.

### **В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**

<b>ПКУВ-5:</b> Способность разрабатывать и использовать организационно-распорядительные, нормативные документы и техническую документацию с учетом требований законодательства и передовых тенденций развития экономики		
<b>ПКУВ-5.1 Разрабатывает структуру стандартов организации, в том числе по системе управления качеством</b>		
основные положения национальной и международной нормативной базы в области документооборота систем управления качеством; структуру документации системы управления качеством организации и назначение основных видов документов системы управления качеством.	разрабатывать структуру содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством.	навыками разработки структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством, навыками разработки элементов системы документооборота в организации.
<b>ПКУВ-5:</b> Способность разрабатывать и использовать организационно-распорядительные, нормативные документы и техническую документацию с учетом требований законодательства и передовых тенденций развития экономики		
<b>ПКУВ-5.2 Разрабатывает требования к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством</b>		
методологические основы разработки требований к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством.	разрабатывать и оформлять основные виды нормативных документов, записей о качестве, а также комплекты документов системы управления качеством организации.	навыками разработки структуры, требований к стандартам организации, в том числе по системе управления качеством, навыками разработки элементов системы документооборота в организации.
<b>ПКУВ-5:</b> Способность разрабатывать и использовать организационно-распорядительные, нормативные документы и техническую документацию с учетом требований законодательства и передовых тенденций развития экономики		
<b>ПКУВ-5.3 Проводит анализ разработанных стандартов организации</b>		
структуру документации системы управления качеством организации и назначение основных видов документов системы управления качеством.	применять методы анализа стандартов организации для всех стадий жизненного цикла изделия (услуги).	навыками анализа разработанных стандартов организации.
<b>ПКУВ-5:</b> Способность разрабатывать и использовать организационно-распорядительные, нормативные документы и техническую документацию с учетом требований законодательства и передовых тенденций развития экономики		
<b>ПКУВ-5.4 Разрабатывает элементы системы документооборота в организации</b>		
основные положения национальной и международной нормативной базы в области документооборота систем управления качеством.	разрабатывать элементы системы документооборота в организации.	навыками разработки элементов системы документооборота, ведения реестра стандартов организации.

Дисциплина "Разработка стандарта и нормативной документации по предприятию по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Зачет.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 31.08.2022

Тхайшаова Аминет Борисовна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 31.08.2022

Тазова Зарета Тальбиевна



