

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности»**  
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата  
 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
 (заочная форма обучения)

**1 Цель дисциплины:** Целью освоения дисциплины «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» является формирование у студентов профессиональных компетенций на основе знаний, умений и навыков по организационным и практическим вопросам деятельности производственно-технологических лабораторий (ПТЛ), в соответствии с которыми обучающийся способен осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; участвовать в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии; оценивать и сокращать производственные потери и затраты для обеспечения высокого выхода готовой продукции; участвовать в составлении технологической и отчетной документации.

**2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-3 Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

ПК-5 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биотехнологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-10 Способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения

ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

**3 Трудоемкость дисциплины - 4 ЗЕ (144 часа)**

**4 Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

**10 семестр**

**Модуль 1.** Правила организации и требования, предъявляемые к производственным лабораториям (ПЛ). Этапы работы ПЛ. Штат лаборатории.

**Модуль 2.** Схема контроля технологического процесса производства пищевых продуктов.

**Модуль 3.** Правила учета сырья, материалов и готовой продукции. Виды брака и отходы производства. Способы переработки брака. Методы отбора проб и методы определения качества готовой продукции. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.

**5 Форма промежуточной аттестации - зачет (10 семестр)**

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим



СИ. Конева

А.А. Беушев