

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
**«Технохимический контроль на предприятиях
зерноперерабатывающей и пищевой промышленности»**
по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2020 г.)
очная, заочная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья
Трудоемкость дисциплины – 6 з.е. (216 ч.). **Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-10: способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
- ПК-3: способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-8: готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

Форма обучения: очная, заочная. **Семестры:** 7, 8.

Содержание дисциплины «Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности» включает следующие разделы.

Семестр: 7

1. Общие сведения о технохимическом контроле. Роль и значение лаборатории ТХК на перерабатывающих и пищевых предприятиях. Задачи и функции лаборатории ТХК. Организация работы лаборатории ТХК.

2. Технохимический контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по хранению и переработке зерна. Приемка и контроль зерна, контроль за качеством технологического процесса. Формы журналов и актов.

3. Организация технохимического контроля на предприятиях хлебопекарной отрасли. Задачи лаборатории ТХК на хлебозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

4. Организация технохимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по производству макаронных изделий. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

Семестр: 8.

5. Организация технохимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли. Задачи лаборатории ТХК кондитерских фабрик. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

6. Организация технохимического контроля на предприятиях масложировой отрасли. Задачи лаборатории ТХК на маслозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

Разработал(а): профессор каф. ТХПЗ _____ Е.Ю. Егорова

Проверил: _____ А.А. Беушев

