

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)
(по УП 2020 г.) очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Основы и задачи технохимического контроля производства. Классификация методов контроля, виды контроля, качество продукции и характеристика показателей качества.
2. Лаборатория технохимконтроля: функции и задачи, организация работы лаборатории ТХК, лабораторная документация.
3. Технохимический контроль спиртового производства.
4. Технохимический контроль ликероводочного производства.
5. Технохимический контроль производства плодово-ягодных и овощных консервов.
6. Технохимический контроль винодельческого производства.
7. Технохимический контроль производства кваса, безалкогольных напитков, питьевой воды.
8. Технохимический контроль пивоваренного производства.

Разработал:
Старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:



А.А. Беушев