

**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)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем 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;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Введение. Основы и задачи технохимического контроля. Классификация методов контроля, виды контроля, качество продукции и характеристика показателей качества.

2. Лаборатория технохимического контроля. Функции и задачи, организация работы лаборатории ТХК, лабораторная документация.

3. Технохимический контроль спиртового производства. Контроль качества сырья и вспомогательных материалов. Контроль технологического процесса, полупродуктов и готовой продукции спиртового производства. Учет и отчетность в производстве спирта.

4. Технохимический контроль ликеро-водочного производства. Контроль сырья и вспомогательных материалов, контроль технологического процесса и готовой продукции.

5. Технохимический контроль производства плодово-ягодных и овощных консервов. Обеспечение санитарного режима на предприятии. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. Технохимический контроль винодельческого производства. Первичное виноделие: контроль созревания винограда; контроль качества винограда при приемке в производство; контроль технологического процесса производства белых столовых виноматериалов; контроль технологического процесса производства красных столовых виноматериалов; контроль качества готовых виноматериалов. Вторичное виноделие: контроль приемки виноматериалов; контроль выдержки и обработки; контроль розлива и экспедиции.

7. Технохимический контроль производства кваса, безалкогольных напитков, питьевой воды. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов; контроль технологических процессов; контроль качества готовой продукции.

8. Технохимический контроль пивоваренного производства. Контроль сырья, вспомогательных материалов; контроль технологического процесса; контроль качества готовой продукции и отходов производства.

Разработал:

старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина