

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Производственный контроль на биотехнологических производствах»**

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 «Производственный контроль на биотехнологических производствах» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

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

**2. Производственная лаборатория предприятия.** Функции и задачи, организация работы лаборатории, лабораторная документация.

**3. Санитария и гигиена на биотехнологических предприятиях.** Классификация опасных и вредных производственных факторов биотехнологических производств. Классификация вредных веществ и безопасность работы с ними. Организация гигиенического контроля биотехнологических производств.

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

**5. Производственный контроль дрожжевого производства.** Контроль качества мелассы, вспомогательных материалов. Контроль дрожжерастильного процесса. Контроль качества готовой продукции (прессованные и сушеные дрожжи). Санитарный режим в дрожжевом производстве.

**6. Производственный 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. Производственный контроль производства кваса, безалкогольных напитков, питьевой воды.** Контроль качества сырья, вспомогательных материалов; контроль технологических процессов; контроль качества готовой продукции.

**8. Производственный 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