

**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): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-10: способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
- ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- 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 заочная. Семестр 10.

1. Содержание дисциплины. Организация технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности.. Организация технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Требования, предъявляемые к производственным лабораториям. Задачи и функции лаборатории..

2. Организация и контроль технологического процесса в отделениях предприятий пищевой промышленности. Технологический план производства. Схема контроля технологического процесса производства по основным цехам и подразделениям..

3. Учет и контроль производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях пищевой промышленности. Учет сырья, материалов, готовой продукции. Микроклимат. Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности. Виды брака и отходов производства. Учет брака и отходов производства..

4. Схема техно-химического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Схема техно-химического контроля на предприятиях пищевой промышленности.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина