

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технохимический контроль при хранении и переработке зерна»

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 при хранении и переработке зерна» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

**1. Тема 1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Организация технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности..** Обеспечение качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностям рынка: организация технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности. Требования, предъявляемые к производственным лабораториям. Задачи и функции лаборатории. Организация работы лаборатории как структурного подразделения предприятия. Этапы работы производственных лабораторий. Штат производственных лабораторий. Оборудование и аппаратура производственной лаборатории. Ведение журналов химико-технологического контроля..

**2. Тема 2. Организация количественно-качественного учета хлебопродуктов..** Классификация продуктов и отходов хлебоприёмных и зерноперерабатывающих предприятий. Использование в практической деятельности специализированных знаний из фундаментальных разделов химии, физики для освоения физических, химических и биохимических процессов происходящих в зерновой массе. Правила составления и отбора проб хлебопродуктов и последовательность анализов показателей качества..

**3. Тема 3. Технохимический контроль на элеваторах и хлебоприёмных предприятиях..** Оценка качества поступающего зерна. Расчёты закупаемое зерно. Формирование партий зерна. Контроль очистки и сушки зерна. Контроль качества хранящегося зерна. Контроль при отгрузке и отпуске зерна другим предприятиям..

**4. Тема 4. Технохимический контроль на мукомольных заводах..** Контроль при приеме и размещении зерна в мельничные зернохранилища. Принципы составления и расчёта помольных партий для переработки зерна в муку. Ассортимент выпускаемой продукции. Контроль выходов продукции. Оформление формы № ЗПП-117. Контроль работы оборудования подготовительного отделения мукомольного завода. Контроль и принципы формирования сортов муки. Организация витаминизации муки и контроль ввода витаминов. Причины выработки муки, не стандартной по качеству..

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина