

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и 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 – 6 з.е. (216 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- 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-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 зерноперерабатывающей и пищевой промышленности» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Общие сведения о технохимическом контроле. Роль и значение лаборатории ТХК на перерабатывающих и пищевых предприятиях. Задачи и функции лаборатории ТХК. Организация работы лаборатории ТХК.

2. Технохимический контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по хранению и переработке зерна. Приемка и контроль зерна, контроль за качеством технологического процесса.

3. Организация технохимического контроля на предприятиях хлебопекарной отрасли. Задачи лаборатории ТХК на хлебозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса.

4. Организация технохимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по производству макаронных изделий. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса.

Форма обучения заочная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

5. Организация технохимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли. Задачи лаборатории ТХК кондитерских фабрик. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

6. Организация технохимического контроля на предприятиях масложировой отрасли. Задачи лаборатории ТХК на маслозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

Форма обучения очная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Общие сведения о технохимическом контроле. Роль и значение лаборатории ТХК на перерабатывающих и пищевых предприятиях. Задачи и функции лаборатории ТХК. Организация работы лаборатории ТХК.

2. Технохимический контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна. Задачи

лаборатории ТХК на предприятиях по хранению и переработке зерна. Приемка и контроль зерна, контроль за качеством технологического процесса.

3. Организация теххимического контроля на предприятиях хлебопекарной отрасли. Задачи лаборатории ТХК на хлебозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса.

4. Организация теххимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по производству макаронных изделий. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса.

Форма обучения очная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

5. Организация теххимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли. Задачи лаборатории ТХК кондитерских фабрик. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

6. Организация теххимического контроля на предприятиях масложировой отрасли. Задачи лаборатории ТХК на маслозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Типовые формы журналов и актов.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

Е.Ю. Егорова

Е.Ю. Егорова

Ю.С. Лазуткина