

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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-1.2: Способен проводить технохимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- ПК-1.3: Определяет цели использования сырья и полуфабрикатов в соответствии с результатами лабораторных испытаний;
- ПК-1.4: Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Общие сведения о технохимическом контроле. Роль технохимического контроля в определении цели использования сырья и полуфабрикатов. Роль и значение лаборатории ТХК на перерабатывающих и пищевых предприятиях. Задачи и функции лаборатории ТХК. Организация работы лаборатории ТХК.

НТД и требования в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Технохимический контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна. Требования к организации производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам. 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. Требования к организации производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам. Задачи лаборатории ТХК на хлебозаводах. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Контроль складирования, условий хранения и очередности расходования партий сырья.

Взаимозаменяемость сырья и полуфабрикатов..

4. Организация технохимического контроля на предприятиях кондитерской отрасли. Требования к организации производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам. Задачи лаборатории ТХК на кондитерских фабриках. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса. Контроль складирования, условий хранения и очередности расходования партий сырья. Взаимозаменяемость сырья и полуфабрикатов..

5. Организация технохимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий. Требования к организации производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по производству макаронных изделий. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса.

6. Организация технохимического контроля на предприятиях масложировой отрасли.

Требования к организации производства, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам. Задачи лаборатории ТХК на предприятиях по производству растительных масел. Приемка сырья, контроль за качеством технологического процесса.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина