

**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 заочная. Семестр 7.**

**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. Технохимический контроль на элеваторах и хлебоприемных предприятиях, мукомольных заводах.** Технохимический контроль на элеваторах: оценка качества поступающего сырья, контроль очистки, сушки и активного вентилирования зерна, контроль за хранением зерна. Технохимический контроль на мукомольном заводе: прием, размещение и хранение зерна в мельничных зернохранилищах, контроль технологического процесса подготовительного отделения, размольного отделения, формирование сортов муки, витаминизация, контроль готовой продукции для обеспечения соответствия качества требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка.

**3. Технохимический контроль на крупяных заводах, маслоэкстракционных заводах.** Технохимический контроль на крупяных заводах: особенности приема и размещения зерна, контроль зерноочистительного отделения крупозавода, контроль шелушильного отделения крупозавода, контроль готовой продукции для обеспечения соответствия качества требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка. Технохимический контроль на маслоэкстракционных заводах.

**4. Технохимический контроль на кондитерских, макаронных фабриках, хлебозаводах.** Схема техно-химического контроля на предприятиях пищевой промышленности: кондитерских, макаронных фабриках, хлебозаводах..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина