

**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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-6.3: Способен организовать работы по технохимическому и лабораторному контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-8.2: Способен применять химические и физико-химические методы анализа состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-8.4: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-8.5: Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Вводная лекция. Основы и задачи технохимического контроля производства; классификация методов контроля; виды контроля; качество продукции и характеристика показателей качества.

2. Лаборатория технохимического контроля. Организация работы по технохимическому контролю качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья. Общие требования к устройству заводской лаборатории. Лабораторная документация. Точность и достоверность результатов измерения.

3. Технохимический контроль спиртового производства. Контроль качества сырья; контроль качества осаживающих материалов; контроль качества полупродуктов, готовой продукции и отходов производства; контроль качества побочных продуктов производства.

4. Технохимический контроль ликероводочного производства. Контроль качества растительного сырья; контроль качества воды; контроль качества вспомогательных материалов; контроль качества полупродуктов; контроль качества готовых изделий.

5. Учет и отчетность в производстве спирта. Приёмка, хранение, учёт, инвентаризация спирта и спиртосодержащей продукции. Применение нормативных документов, определяющих требования к качеству продуктов питания из растительного сырья.

6. Технохимический контроль винодельческого производства (первичное виноделие). Контроль созревания винограда; контроль качества сырья; контроль технологического процесса производства белых столовых виноматериалов; контроль технологического процесса производства красных столовых виноматериалов; контроль качества готовых виноматериалов.

7. Технохимический контроль виноделия (вторичное виноделие). Контроль приемки виноматериалов; контроль выдержки и обработки; контроль розлива и экспедиции.

8. Технохимический контроль производства кваса, безалкогольных напитков, питьевой воды. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов; контроль технологических процессов; контроль качества готовой продукции.

9. Технохимический контроль пивоваренного производства. Контроль сырья; контроль вспомогательных материалов; контроль технологического процесса; контроль качества готовой продукции и отходов производства.

Разработал:

старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина