

**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