

**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. 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. Технохимический контроль на элеваторах: оценка качества поступающего сырья, контроль очистки, сушки и активного вентилирования зерна, контроль за хранением зерна..

3. Технохимический контроль на мукомольных заводах. 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.

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

5. Организация технохимического контроля на предприятиях хлебопекарной промышленности.. 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. Требования к организации хлебопекарного производства, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам.

6. Организация технохимического контроля на предприятиях по производству макаронных изделий.. Требования к организации макаронного производства, 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.

7. Технохимический контроль на кондитерских фабриках. Организация технохимического контроля на предприятиях кондитерской промышленности. 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.

8. Организация технохимического контроля на предприятиях масложировой отрасли.. Требования к организации маслоэкстракционного 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:
доцент
кафедры ТХПЗ

А.С. Захарова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина