

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины Б1.В. 10 «Технохимический контроль на предприятиях отрасли» направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология бродильных производств и виноделие».

Цель изучения курса заключается в приобретении и усвоении студентами знаний вопросов организации технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности.

Задачами курса являются: изучение вопросов организации технохимического контроля на малых предприятиях в пищевой промышленности; получения практических навыков в проведении лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и побочных продуктов; делопроизводство и документооборот производственно-технологических лабораторий на предприятиях отрасли.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел 1. Основы лабораторной техники

Тема 1.1. Задачи ТХК. Организация ТХК в лабораториях отраслей. Требования к помещениям, оборудованию, посуде, форме журналов.

Раздел 2 Методы количественного анализа

Тема 2.1 Химические методы анализа

Тема 2.2 Инструментальные методы анализа

Раздел 3 Приборы, их эксплуатация и поверка

Тема 3.1 Приборы и их эксплуатация

3.2 Поверка средств измерений

Раздел 4 Организация технохимического контроля на предприятиях отрасли

Тема 4.1 Технохимический контроль производства солода

4.2 Технохимический контроль производства пива

Раздел 4 Организация технохимического контроля на предприятиях отрасли

Тема 4.4 Технохимический контроль в производстве кваса и безалкогольных напитков

4.5 Технохимический контроль в производстве спирта

Раздел 4 Организация технохимического контроля на предприятиях отрасли

Тема 4.6 Технохимический контроль в производстве вин

Учебная дисциплина «Технохимический контроль на предприятиях отрасли» входит в перечень курсов вариативной части ОПОП и имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами профессионального цикла «Технология отрасли», «Химия отрасли», «Технологическое оборудование».

В результате изучения дисциплины «Технохимический контроль на предприятиях отрасли» у обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции (ПК) (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способность организовать технологический процесс производства продуктов

питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

знать: методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3); работу структурного подразделения; (ПК-10);

уметь: выполнять лабораторные исследования технохимического контроля отрасли (ПК-3); организовывать технологический процесс производства продуктов питания; (ПК-10);

владеть: навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3); способами организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. (ПК-10);

Дисциплина «Технохимический контроль на предприятиях отрасли» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик канд. техн. наук, доцент



Т.А. Устюжанинова

Зав. выпускающей кафедрой по направлению

Х.Р.Сиюхов