

**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:** зачет

Разработчик канд. техн. наук, доцент

Т.А. Устюжанинова

Зав. выпускающей кафедрой по направлению

Х.Р. Сиюхов

