

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
Ф.И.О.: [Сидорова Ирина Александровна](#)

Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 11.09.2024 11:26:08

Уникальный программный ключ:

fa0c8c198230a17a3205c10b80a6b2c3

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.15.01 Технохимический контроль на предприятиях отрасли"**

**направления подготовки бакалавров "19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"**

**профиль подготовки "Технология броидильных производств и виноделие"**

программа подготовки **"бакалавр"**

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью** изучения дисциплины 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

<b>Раздел дисциплины</b>
Раздел 1. Основы лабораторной техники Тема 1.1. Задачи ТХК. Организация ТХК в лабораториях отраслей. Требования к помещениям, оборудованию, посуде, форме журналов.
Радел 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 Спектрофотометрические методы анализа. Определение α- и β-горьких кислот в хмеле
Раздел 4 Организация технохимического контроля на предприятиях отрасли Тема 4.4 Технохимический контроль в производстве кваса и безалкогольных напитков
Раздел 4 Организация технохимического контроля на предприятиях отрасли Тема 4.6 Технохимический контроль в производстве вин

## Место дисциплины в структуре ОП

Данная дисциплина относится к вариативной части цикла подготовки бакалавра Б1.В.15.01 учебного плана подготовки по ОП ВО направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина преподается в 8 семестре для студентов ОФО и в 7 семестре ЗФО и методически взаимосвязана с такими дисциплинами циклов Б1 и Б2, как неорганическая химия, биология, алгебра и геометрия, математический анализ, инженерная графика, которые преподаются параллельно в данном семестре. Это содержательно ориентирует на постепенное введение в профессиональные дисциплины, предусмотренные в последующем.

## В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

<b>ПКУВ-1:</b> Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
<b>ПКУВ-1.2 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</b>		
- методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья - физические, химические, биохимические, биотехнологические,	- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность	- разработками к требованиям безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и



<p>микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья -методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья -основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности \\\/-проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>утилизации пищевой продукции продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции - методами теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции -методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
--	--	--

**ОПК-3:** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**ОПК-3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда**

<p>различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p>	<p>разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.</p>	<p>знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.</p>
--	---	---

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

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Зачет.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 14.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 14.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

