



Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»  
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»  
Аннотация к РПД Б1.В.05 «Технохимический контроль производства»



журналов ТХК.

Лабораторные работы 6 шт. по 2 часа:

2.1. Методы лабораторного анализа

качества сырья кондитерской, макаронной и хлебопекарной промышленности.

2.2. Методы лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции молочной промышленности

2.3. Определение качества сахара-песка и сахара-рафинада.

2.4. Экспертиза пищевых жиров.

2.5. Экспертиза качества маргарина.

2.6. Экспертиза кофепродуктов.

Самостоятельная работа студентов:

Самостоятельная работа 1. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Понятие технохимического контроля. Качество продукции, его определение. Цели и задачи контроля. Входной, операционный и приемочный контроль. Оценка продукции. Оборудование для контроля технического состояния объектов пищевой промышленности.

Самостоятельная работа 2. Подготовка к лекции №1. Подготовка к лабораторной работе №1

Самостоятельная работа 3. Подготовка к лекции № 2. Подготовка к лабораторной работе №2

Самостоятельная работа 4. Подготовка к лабораторным работам. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Производственно-технологический контроль. Задачи производственно-технологической лаборатории, основные функции и структура производственно-технологической лаборатории.

Самостоятельная работа 5. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Нормативная и техническая документация в пищевой промышленности. Обязательный комплект документов для выработки продукции.

Сертификат соответствия, гигиенический сертификат.

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»  
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»  
Аннотация к РПД Б1.В.05 «Технохимический контроль производства»



Самостоятельная работа 6. Подготовка к лабораторной работе №5. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Схемы технохимического контроля на предприятии. Особенности схем оперативного контроля в различных отраслях.

Самостоятельная работа 7. Подготовка к лабораторной работе №6. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Рабочая программа производственного контроля. Порядок разработки и утверждения. Удостоверения качества и безопасности продукции.

Самостоятельная работа 8. Подготовка к практическому занятию №2. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Технологические инструкции и рецептуры. Расчёт рецептур. Методики расчёта выходов.

Неучтённые потери и методы их определения.

Самостоятельная работа 9. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Документы первичного учёта производства, их заполнение.

Ведение документации первичного учёта производства. Учёт сырья, готовой продукции, брака и отходов производства.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 728 от 09.08.2021 г.</u>