

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»



1.5 Нормативная и техническая документация в пищевой промышленности. Обязательный комплект документов для выработки продукции. Сертификат соответствия, гигиенический сертификат. Удостоверения качества и безопасности продукции.

1.6 Схемы технохимического контроля на предприятии. Особенности схем оперативного контроля в различных отраслях.

1.7 Рабочая программа производственного контроля. Порядок разработки и утверждения.

1.8 Технологические инструкции и рецептуры. Расчёт рецептур. Методики расчёта выходов. Неучтённые потери и методы их определения.

1.9 Документы первичного учёта производства, их заполнение. Ведение документации первичного учёта производства. Учёт сырья, готовой продукции, брака и отходов производства..

Лабораторные работы 8 шт. по 2 часа:

Лабораторная работа 1. Методы лабораторного анализа качества продукции зерноперерабатывающей промышленности

Лабораторная работа 2. Методы лабораторного анализа качества сырья кондитерской, макаронной и хлебопекарной промышленности.

Лабораторная работа 3. Методы лабораторного анализа качества продукции хлебопекарной промышленности.

Лабораторная работа 4. Методы лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции молочной промышленности.

Лабораторная работа 5. Методы лабораторного анализа качества продукции в кондитерской промышленности.

Лабораторная работа 6. Определение качества сахара-песка и сахара-рафинада.

Лабораторная работа 7. Экспертиза пищевых жиров.

Лабораторная работа 8. Экспертиза качества маргарина

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 студентов:

Самостоятельная работа 1. Подготовка к лекции № 1.

Самостоятельная работа 2. Подготовка к лекции № 2. Подготовка к лабораторным работам №1-2.

Самостоятельная работа 3. Подготовка к лекции № 3. Подготовка к лабораторным работам.

Самостоятельная работа 4. Подготовка к лекции №4, подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторным работам.

Самостоятельная работа 5. Подготовка к лекции №5, подготовка к контрольной работе.

Самостоятельная работа 6. Подготовка к лекции №6, подготовка к контрольной работе (2 часа), подготовка к лабораторной работе №8.

Самостоятельная работа 7. Подготовка к лекции №7, подготовка к лабораторной работе №9.

Самостоятельная работа 8. Подготовка к лекции №8, подготовка к контрольной работе.

Самостоятельная работа 9. Подготовка к лекции №9, подготовка к контрольной работе

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) № 728 от 09.08.2021 г.