

ТЕХНОХІМІЧНИЙ КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ

Циклова комісія, яка забезпечує викладання харчових технологій
Відділення технологічне

Викладач	<u>Собчук Ірина Сергіївна</u>
Семестр	<u>7-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>3</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>90 год. (з них 44 год. лекцій, 46 год. семінарських / практичних)</u>

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є формування компетентного, професійно підготовленого спеціаліста, здатного ефективно вирішувати виробничі завдання, керуючись принципами отримання максимальних прибутків при мінімальних затратах і базуючись на вимогах діючих нормативних документів.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як: організація контролю якості хлібопродуктів в період їх надходження, зберігання та при передачі в переробку чи на відвантаження; по здійсненню технологічного контролю за процесами обробки і переробки зерна; для проведення контролю якості готової продукції і відповідності її виходу встановленим нормам. Дисципліна передбачає надання вмінь документального оформлення результатів проведеного контролю якості хлібопродуктів, умов їх зберігання, режимів обробки та результатів обробки і переробки; здійснювати пошук необхідної інформації в нормативно-технічній документації та використовувати її в роботі; розробляти організаційні заходи з підвищення якості продукції; розраховувати вихід готової продукції; проводити порівняльний аналіз розрахункового виходу готової продукції із фактичним або нормативним виходом; розробляти і розраховувати поживність рецептів комбікорму; проводити розрахунок показників, за якими оцінюють технологічну ефективність роботи технологічного обладнання та аналізувати результати перевірки ефективності роботи обладнання; розробляти план розміщення зерна, приймати рішення щодо направлення зерна на розміщення згідно його якості.

Теми лекцій

1. Типи лабораторій і їх штати. Лабораторне обладнання і нормативно-технічна документація
2. Організація роботи хлібоприймального підприємства до приймання зерна нового урожаю. Контроль якості зерна, що приймається від хлібоздавальників

3. Контроль обробки, зберігання і відпускання зерна та насіння олійних культур
4. Контроль приймання, розміщення, обробки і зберігання насіння зернових та олійних культур
5. Контроль якості зерна, що надходить на підприємство та у переробку на борошно
6. Контроль роботи зерноочисного відділення млин заводу
7. Контроль роботи розмельного відділення млинзаводу
8. Контроль забезпечення виходу продукції на млинзаводах
9. Контроль виробництва, зберігання відпускання та відвантаження на млинзаводах
10. Контроль якості зерна, що надходить на підприємство та у переробку на крупи
11. Контроль роботи зерноочисного відділення крупозаводу
12. Контроль роботи луцильного відділення крупозаводу
13. Контроль забезпечення виходу продукції на крупозаводах
14. Контроль виробництва, зберігання відпускання та відвантаження на крупозаводах
15. Контроль приймання, розміщення та зберігання комбікормової сировини
16. Поживність сировини і комбікормів
17. Контроль технологічного процесу виробництва комбікормової продукції
18. Контроль якості комбікормової продукції в процесі виробництва
19. Контроль розміщення, зберігання, відпускання та відвантаження комбікормів і БВД
20. Контроль приймання і розміщення гібридного насіння кукурудзи на кукурудзокалібрувальних заводах
21. Контроль технологічного процесу підготовки насіння кукурудзи на кукурудзокалібрувальних заводах
22. Контроль якості продукції на кукурудзокалібрувальних заводах

Теми занять (семінарських, практичних)

1. Складання плану розміщення зерна на хлібоприймальному підприємстві, виходячи із орієнтованих об'ємів надходження зерна різних культур
2. Вивчення змісту і оформлення лабораторної документації за результатами контролю приймання зерна і насіння олійних культур від хлібоздавальників
3. Вивчення змісту і оформлення лабораторної документації, за результатами контролю обробки, зберігання та активного вентилявання зерна
4. Вивчення змісту і оформлення лабораторної документації за результатами контролю відвантаження зерна
5. Визначення ефективності роботи технологічного обладнання зерноочисного відділення млинзаводу
6. Визначення ефективності роботи технологічного обладнання розмельного відділення млинзаводу
7. Визначення розрахункового виходу борошна при сортових і обойних помелах пшениці і жита

8. Вивчення змісту і оформлення лабораторної документації за результатами контролю виробництва, зберігання і відвантаження готової продукції на млинзаводах
9. Визначення ефективності роботи технологічного обладнання зерноочисного відділення крупозаводу
10. Визначення ефективності роботи технологічного обладнання луцильного відділення крупозаводу
11. Визначення розрахункового виходу крупи при переробці на крупу проса і ячменю
12. Вивчення і оформлення лабораторної документації за результатами контролю виробництва, зберігання і відвантаження готової продукції на крупозаводах
13. Визначення розрахункового виходу розсипного та гранульованого комбікорму
14. Визначення розрахункового виходу зерна із качанів кукурудзи