

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Архипова Надежда Александровна к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.05 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

### Цель освоения дисциплины: целями освоения дисциплины

- формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции;
- изучение методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции. изучить получение растительных масел и белков;
- подготовить высококвалифицированных специалистов маслодобывающей промышленности.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-11 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.1 выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями технологии производства и трудовой дисциплин	<p><b>Знать:</b> методы технохимического контроля, качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; методы выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями технологии производства и трудовой дисциплин</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качество готовой продукции; выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями технологии производства и трудовой дисциплины</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы по определению основных исследований в области технохимического контроля, знаниями о содержании действующей нормативной документации; навыками решения конкретных ситуаций, связанных с нарушениями технологии производства и трудовой дисциплины</p>

ПК-11 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.2 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	<p><b>Знать:</b> сущность современных методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, основы соблюдения технологической и трудовой дисциплины</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции; выполнять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических показателей сырья и готовой продукции, способами организации технологического процесса производства продуктов питания; методами контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины</p>
---	--	--

## 2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Основные понятия, цели и задачи технохимического контроля. Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки
- Тема 2. Технохимический контроль хлебопекарного и кондитерского производства.
- Тема 3. Органолептические методы оценки качества продукции.
- Тема 4. Определение содержания гигроскопической и общей влаги в растительных объектах.
- Тема 5. Определения содержания крахмала в кондитерских изделиях.
- Тема 6. Определение кислотности и щелочности в кондитерских изделиях.
- Тема 7. Контроль качества сырья макаронного производства.
- Тема 8. Технохимический контроль производства растительных масел.
- Тема 9. Технохимический контроль процессов переработки плодов и овощей.
- Тема 10. Определение запаха, вкуса, прозрачности, цвета и доброкачественности подсолнечного масла.
- Тема 11. Определение содержания нитратов в растительных объектах.
- Тема 12. Определение концентрации сахарозы в образцах растительного происхождения.
- Тема 13. Методы исследования качества солено-квашеной продукции. Оценка качества поваренной соли.
- Тема 14. Контроль производства повидла, варенья и джема.
- Тема 15. Контроль качества томатопродуктов.
- Раздел 3. Технохимический контроль продукции животноводства.
- Тема 16. Технохимический контроль мяса и продуктов его переработки.
- Тема 17. Технохимический контроль молока и продуктов его переработки.
- Тема 18. Метод определения химического состава и технологических свойств мяса.
- Тема 19. Контроль производства масла сливочного коровьего.
- Тема 20. Исследование простокваши и сметаны и сыра.
- Тема 21. Определение плотности, кислотности, жира и чистоты молока.

Тема 22. Исследование творога.

Тема 23. Определение качества яйцепродуктов.

**3. Общая трудоемкость дисциплины:**

Объем дисциплины Б1.В.05 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов).