

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.14 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Цель 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.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-6: готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	1 этап: строение с/х продукции; 2 этап: химический состав с.-х. продукции	1 этап: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей; 2 этап: работать с методиками определения показателей качества	1 этап: хранения с/х продукции; 2 этап: переработки с/х продукции

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки.

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 Отбор и подготовка проб к анализу.

Тема 4 Органолептические методы оценки качества продукции.

Тема 5 Определение содержания гигроскопической и общей влаги в растительных объектах.

Тема 6 Определения содержания крахмала в кондитерских изделиях.

Тема 7 Определение кислотности и щелочности в кондитерских изделиях.

Тема 8 Контроль качества сырья макаронного производства.

Раздел 2 Технохимический контроль пищевых производств.

Тема 9 Технохимический контроль производства растительных масел.

Тема 10 Технохимический контроль процессов переработки плодов и овощей.

Тема 11 Определение запаха, вкуса, прозрачности, цвета и доброкачественности подсолнечного масла.

Тема 12 Определение содержания нитратов в растительных объектах.

Тема 13 Определение концентрации сахарозы в образцах растительного происхождения.

Тема 14 Методы исследования качества солено-квашеной продукции. Оценка качества поваренной соли.

Тема 15 Контроль производства повидла, варенья и джема.

Тема 16 Контроль качества томатопродуктов.

Раздел 3 Технохимический контроль продукции животноводства.

Тема 17 Технохимический контроль мяса и продуктов его переработки.

Тема 18 Технохимический контроль молока и продуктов его переработки.

Тема 18 Метод определения химического состава и технологических свойств мяса.

Тема 20 Определение плотности, кислотности, жира и чистоты молока.

Тема 21 Контроль производства масла сливочного коровьего.

Тема 22 Исследование простокваши и сметаны и сыра.

Тема 23 Исследование творога.

Тема 24 Определение качества яйцепродуктов.

Раздел 4 Технохимический контроль виноделия.

Тема 25 Технохимический контроль первичного виноделия.

Тема 26 Определение качества воды, поступающей в производство.

Тема 27 Определение качества плодово-ягодных вин.

Тема 28 Определение интенсивности окраски красителей.

Тема 29 Контроль подготовки стеклопосуды, готовой продукции.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.