

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

  
И.О. Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и  
продуктов переработки»**

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

**1.Цель и задачи изучения дисциплины**

Основной целью изучения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции

В задачи изучения дисциплины входит изучение:

- основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности;
- правил проведения производственного контроля, и государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- структуры и оборудования производственной лаборатории;
- основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб;
- методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

**2.Место дисциплины в структуре ООП**

Учебная дисциплина «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» включена в вариативную часть профессионального цикла.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», являются: «Физика», «Химия, Химия физическая и коллоидная», «Химия перерабатывающих производств», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Микробиологии», «Технология хранения,

переработки и стандартизации продукции растениеводства», «Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства», «Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств» и др.

Курс «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» является основополагающим для дисциплин «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки», а также для подготовки выпускной квалификационной работы

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

-готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки ОПК-6;

-готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы ПК-7;

-готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья ПК-8.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

-организацию технохимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях;

-виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса;

-основные требования нормативно-технической документации к качеству сырья, готовых продуктов, пищевых ингредиентов тары и материалов, а также к основным параметрам технологического процесса;

-сущность классических и современных методов анализа качества продукции

#### **уметь:**

-квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества;

-использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества;

-пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.

#### **владеть:**

- методологией управления качеством;

- методами организации производственного контроля;

-методами стандартных испытаний по определению органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сырья, материалов, готовых продуктов.

#### **4. Структура дисциплины**

**Раздел 1.** Понятия о технохимическом контроле и качестве пищевых продуктов. Организация работы производственной лаборатории. **Раздел 2.** Методы исследования качества пищевых продуктов. **Раздел 3.** Технохимический контроль производства и качества пищевых продуктов.

#### **5. Основные образовательные технологии**

Лекции с использованием кооперативного обучения - опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; использование ролевых игр (соревнований) по группам, внутри групп.

Лабораторные работы с условиями, максимально приближёнными к реальным – самостоятельное изучение химического состава и свойств сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения в условиях реальной лаборатории, с помощью специальных реактивов и оборудования. Контрольные и реферативные работы.

#### **6. Общая трудоемкость дисциплины**

4 зачетные единицы (144 часа)

Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Экзамен
<b>144</b>	58	59	22	36	27

#### **7. Формы контроля**

Промежуточная аттестация: 1 экзамен

#### **8. Составитель**

Хардина Екатерина Валерьевна, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства» Ижевской ГСХА.