

## **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Технохимический контроль сырья и продуктов питания»**

**Целью** освоения дисциплины «Технохимический контроль сырья и продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах контроля качества технологических процессов переработки сырья и получения готовой продукции, методах анализа органолептических и физико-химических показателей качества сырья, полупродуктов и продуктов питания.

### **Задачи**

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

### **Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц**

#### **Тема 1**

Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах. Методы контроля качества.

*1.1 Правила отбора образцов для оценки качества плодоовощной продукции и подготовки проб плодоовощного сырья и консервов для химических анализов*

#### **Тема 2**

Виды контроля качества продукции (контроль входной, его цели, задачи. Объекты контроля

*2.1 Определение массовой концентрации сухих веществ. Методы контроля.*

#### **Тема 3**

Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии. Организация работы лаборатории. Ее цели, задачи и функции.

*3.1 Определение органолептических и физико-химических показателей воды.*

#### **Тема 4**

Санитарно-микробиологический контроль на перерабатывающем предприятии.

Схема микробиологического контроля, его организация и объекты

*4.1 Титруемая и активная кислотность (рН) как показатель качества сырья и консервов.*

#### **Тема 5**

Общие методы исследования и технологического контроля продукции растениеводства и продуктов ее переработки.

Органолептические методы оценки качества,

*5.1 Требования стандартов показателей качества овощных и плодовых маринадов.*

*Определение органолептических и физико-химических показателей маринадов.*

#### **Тема 6**

Физико-химические методы оценки качества.

Методы, основанные на физических свойствах объектов исследования.

*6.1 Контроль качества муки*

*Определение органолептических и физико-химических показателей качества муки*

#### **Тема 7**

Контроль качества зерна и продуктов его переработки

Требование стандартов к показателям качества хлеба. *7.1 Определение органолептических и физико-химических показателей хлеба.*

#### **Тема 8**

Составление схем ТХК

**Объем дисциплины – 3 з.е.**

**Форма промежуточного контроля – зачет.**