

Аннотация 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 (pH) 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.