

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов»

Целью освоения дисциплины «Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах современных методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их использования на пищевом производстве при получении продуктов питания из растительного сырья.

Задачи

- сформировать понятие о качестве исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания растительного происхождения;
- изучить современные методы анализа химического состава и определения органолептических и физико-химических показателей качества пищевой продукции, полуфабрикатов и исходного сырья;
- уметь оценивать качество и технологическую пригодность сельскохозяйственной продукции для различных направлений использования;
- проводить определение органолептических и физико-химических показателей качества пищевой продукции, полуфабрикатов и исходного сырья, обрабатывать полученные экспериментальные данные;
- иметь представление об организации работы в производственной и научно-исследовательской лаборатории.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

Особенности техники безопасности при работе в научно-исследовательской и производственной лаборатории. Основные схемы проведения исследований
Принципы надлежащей лабораторной практики
Отбор проб. Виды и способы подготовки проб к анализу. Особенности заготовки и сохранения проб различных объектов исследования.
Рефрактометрические методы в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (масложировое, консервное производство и др.)
Поляриметрические методы в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Фотоколориметрические методы определения концентрации и массовой доли веществ.
Построение калибровочных графиков
Хроматографические методы в оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Современные методики компьютерной обработки результатов анализов объектов исследования хроматографическими методами
Применение капиллярного электрофореза для идентификации пищевых кислот и определения фальсификации пищевых продуктов
Анализ белков и аминокислот в различных видах сырья. Выделение белков и качественные реакции на белки и аминокислоты
Определение содержания сахаров в различных видах сырья, полуфабрикатах и готовой продукции
Выделение пектиновых веществ. Кондуктометрический анализ пектиновых веществ
Аналитические числа в анализе пищевых масел и жиров.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – *зачет*.