

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Технохимический контроль растениеводческого сырья и продуктов переработки»

Целью освоения дисциплины «Технохимический контроль растениеводческого сырья и продуктов переработки» 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 дисциплины:

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
- проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

Содержание дисциплины

Тема 1

Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах.

Методы контроля качества.

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

Определение массовой концентрации сухих веществ. Методы контроля.

Тема 3

Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии.

Организация работы лаборатории. Ее цели, задачи и функции.

Определение органолептических и физико-химических показателей воды.

Тема 4

Санитарно-микробиологический контроль на перерабатывающем предприятии.

Схема микробиологического контроля, его организация и объекты

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,
*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.

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.

*Определение органолептических и физико-химических показателей
хлеба.*

Тема 8

Составление схем ТХК

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет