

## Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины

### Технохимический контроль сырья и продуктов питания

**Целью** освоения адаптированной 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 адаптированной дисциплины

*производственно-технологическая деятельность:*

- 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.

#### Содержание и структура дисциплины

- 1-2 **Тема 1.** Инструктаж по технике безопасности  
Виды контроля качества продукции (контроль входной, его цели, задачи. Объекты контроля
- 3-4 **Тема 2.** Подготовка сырья и консервов к анализу.  
Определение массовой концентрации сухих веществ. Методы контроля.
- 5-6 **Тема 3.** Требования СанПиН к показателям качества воды.  
Определение органолептических и физико-химических показателей воды.
- 7-8 **Тема 4.** Титруемая и активная кислотность (рН) как показатель качества сырья и консервов.  
Определение рН и титруемой кислотности.
- 9-10 **Тема 5.** Требования стандартов показателей качества овощных и плодовых маринадов.  
Определение органолептических и физико-химических показателей маринадов.
- 11-12 **Тема 5.** Требования стандартов к показателям качества сахаристых консервных изделий. Контроль качества варенья, джема, повидла.
- 13-14 **Тема 6.** Требования стандартов к показателям качества муки. Определение органолептических и физико-химических показателей муки.
- 15 **Тема 7.** Требования стандартов к показателям качества хлеба. Определение органолептических и физико-химических показателей хлеба.

16    **Тема 8.** Составление схем ТХК

**Объем дисциплины** -108 часов, 3 зачетных единицы

**Форма промежуточного контроля** – зачет