

**Аннотация программы дисциплины
«Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов
переработки»**

1 Цель и задачи дисциплины

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 (Б1.В.ДВ.7.1) основной профессиональной образовательной программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

1.2 Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности.

Цель дисциплины – формирование знаний и умений и навыков в соответствии с формируемыми компетенциями о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателях сырья, полупродуктов и готовой продукции.

1.3 Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях;
- ознакомление с основными точками технологического контроля, правилами и периодичностью отбора проб;
- изучение структуры и оборудования производственной лаборатории;
- знакомство с методами контроля качества сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

2 Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент

должен знать:

- химический состав и свойства различных видов сельскохозяйственной продукции;
- нормативной базы и принципов организации технохимического контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на предприятиях;
- сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции;
- основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;

должен уметь:

- проводить оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества;

- использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества.

должен владеть:

- методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
 - законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;
 - базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технохимического контроля;
 - методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.
- .

3 Содержание дисциплины

Общие сведения о технохимическом контроле. Понятие о качестве. Роль и значение организации лаборатории на перерабатывающих предприятиях. Технохимический контроль качества питьевой воды, мойки и дезинфекции технологического оборудования. Методы исследования качества, свойств сырья и готовой продукции. Организация технохимического контроля в перерабатывающей промышленности.