

Б1.В.18 Техно-химический контроль сырья и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины. Освоение методов технического и химического анализа качества пищевых продуктов и продовольственного сырья; ознакомление с методами оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; приобретение навыков проведения лабораторных испытаний: пробоотбора, пробоподготовки и определения основных нормируемых компонентов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-3ПК -1 – Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

ПК- 2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-3ПК- 2 – Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности

ИД-5ПК- 2 - Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: технологические свойства сырья, методики формирования производственных партий; состав пищевого сырья и продуктов питания; методы пробоотбора и пробоподготовки; методы технического и химического контроля качества пищевых продуктов.

уметь: составить схему анализа, правильно выбрать и применить методы контроля состава, качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта; определить качество сырья и готовой продукции

владеть: навыками грамотного проведения расчетов результатов анализа и оценки безопасности, доброкачественности и соответствия нормативам анализируемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.