

Б1.О.04 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы (144 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать современные представления о методах лабораторных анализов, устройстве и оснащении лаборатории технохимического контроля, правилах отбора проб образцов для анализа, а так же освоить практические навыки лабораторного контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с современными требованиями по контролю качества продукции;
- отработка навыков работы в лаборатории;
- изучение оценки качества и технологических свойств сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.
- проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками;
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

Краткое содержание дисциплины

Организация технохимического контроля на предприятии. Лабораторный контроль качества. Организация лаборатории. Отбор проб для лабораторного контроля. Лабораторные методы исследования качества продукции. Технохимический контроль продукции животноводства.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- устройство и оснащение лаборатории технохимического контроля, правила отбора проб образцов для анализа;
- методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- основные положения по учету сырья, готовой продукции и отходов производства; правила организации лабораторных исследований.

уметь:

- организовать и эффективно осуществлять технохимический контроль производства на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;
- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;
- использовать лабораторное оборудование для контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

владеть:

- навыками осуществления технохимического контроля производства продуктов питания;
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам технохимического контроля сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- методиками анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.