

## **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.