

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**Б1.В.10. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и
продуктов переработки**

Направление подготовки – 36.03.02 Зоотехния

Направленность программы (программа бакалавриата) – Технология
производства продуктов животноводства (по отраслям)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные 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:

- изучение методов лабораторного контроля, позволяющих оценивать изменения качества, связанные с технологией производства, использованием сырья, упаковкой, хранением и транспортировкой продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины

Качество продукции. Виды и методы технохимического контроля. Требования к испытательным производственным лабораториям. Отбор проб для лабораторного контроля. Лабораторные методы исследования качества продукции. Органолептическая оценка качества. Технохимический контроль продукции растениеводства. Технохимический контроль продукции животноводства.

Выпускник должен обладать следующей компетенцией:

- способен применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- устройство и оснащение лаборатории технохимического контроля, правила отбора проб образцов для анализа (ПК-5);
- методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-5).

уметь:

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ПК-5);
- использовать лабораторное оборудование для контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-5).

владеть:

– навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам технохимического контроля сельскохозяйственной продукции, в том числе с использованием современных информационных технологий (ПК-5);

– методиками анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (ПК-5).

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен.