

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавший: Людмила Николаевна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 2023.10.24 11:00:23

Удостоверение: 2023.10.24 11:00:23

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.14.02 Технохимический контроль

сельскохозяйственной продукции"

направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции"

фаа404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной дисциплины: формирование у студентов знаний и умений, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции по показателям безопасности.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- изучение вопросов по организации и осуществления входного технологического контроля, технологического контроля и контроля готовой продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;

- обеспечение безопасности, качества продукции и контроль соблюдения точности параметров технологических процессов;

- осуществление технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях при получении, хранении и реализации продуктов на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.

- ознакомление с проведением контроля качества мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле.
Качество продукции. Показатели качества и методы определения показателей качества сырья и продуктов питания.
Организация технохимического контроля на пищевом предприятии.
Технохимический контроль зерновых культур и продуктов переработки.
Технохимический контроль хлебопекарного производства
Технохимический контроль производства растительных масел.
Технохимический контроль переработки плодов и овощей.
Технохимический контроль молока и продуктов его переработки.
Технохимический контроль мяса и продуктов его переработки.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции» входит в



часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Микробиология», «Физическая и коллоидная химия», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Биохимия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Технология молочных продуктов», «Технология мясных продуктов», «Санитария на перерабатывающих предприятиях», «Гигиена на перерабатывающих предприятиях».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства		
ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства		
ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации		
показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства		
ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции		
показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.

Дисциплина "Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 25.09.2022

Гашева Марзият Асланчиевна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 27.09.2022

Хатко Зурет Нурбиевна

Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 27.09.2022

Хатко Зурет Нурбиевна



