

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.13 Техно-химический контроль сырья и готовой продукции

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции» являются:

- а) формирование знаний о физико-химических и физико-механических свойствах сырья и продуктов, проблемах оценки качества сырья и продуктов на пищевых производствах;
- б) подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской, экспериментально-исследовательской и инновационной деятельности, связанной с анализом сырья и продуктов, контролем технологических процессов пищевых производств и оценкой качества готовой продукции;
- в) обучение способам применения в производственной деятельности ранее полученных фундаментальных и общетехнических знаний, подготовка к практической деятельности на предприятиях пищевой промышленности и организации технохимического контроля сырья и готовой продукции.

2. Содержание дисциплины «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции»:

Качественные и количественные методы контроля. Органолептический контроль в пищевой промышленности. Принципы управления качеством пищевых продуктов. Роль влаги в пищевых производствах. Свободная и связанная влага. Массовая доля влаги в пищевой продукции. Показатель преломления и рефрактометрические методы анализа пищевых продуктов. Поляриметрические методы анализа в пищевой промышленности. Концентрация ионов водорода и кислотность пищевых продуктов. Градус кислотности. Титрометрические методы определения кислотности. Основные законы светопоглощения. Фотоколориметрические и спектрофотометрические методы анализа сырья и продуктов. Электропроводность водных растворов. Кондуктометрические методы анализа и определение общей минерализации растворов пищевых веществ.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и государственных стандартов;
- б) критерии оценки безопасности пищевых продуктов;
- в) физико-химические и технические характеристики основных видов сырья и продукции, выпускаемых на малых пищевых предприятиях.

2) Уметь:

- а) ориентироваться в научной и методической литературе по технохимическому контролю и анализу исходного сельскохозяйственного сырья;
- б) проводить технохимический контроль сырья и продуктов.

3) Владеть:

- а) навыками рационального построения и организации контроля качества на малых предприятиях пищевой промышленности;
- б) методиками анализа сырья и пищевых продуктов.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.