

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:35  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb407b042991f0533057cafa

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы дисциплины «Технохимический контроль сырья и продуктов переработки»

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

#### Цель освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний и практических навыков о технохимическом контроле, технологических процессах, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, готовой продукции

#### Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности;
- изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб;
- ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории;
- освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

#### Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Технохимический контроль сырья и продуктов переработки» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Дисциплина изучается в бсеместре.

Форма итогового контроля экзамен

#### Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

**ОПК-1** - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

**ОПК-4** - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

#### Содержание дисциплины:

Контроль качества растительных масел  
Технохимический контроль муки и хлебобулочных изделий.  
Технохимический контроль в молочной промышленности  
Технохимический контроль мяса и мясных продуктов  
Контроль качества яиц и яичной продукции

**Составитель:** доцент, кормления Ивонина О.Ю.