

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Производственный контроль в отрасли»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-3.1: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения;
- ПК-4.1: Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Производственный контроль в отрасли» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**1. Цели и задачи производственного контроля в пищевой промышленности..** Цели и задачи производственного контроля в пищевой промышленности. Виды и методы контроля. Организация заводских лабораторий и их функции. Современное состояние системы качества. Контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

**2. Производственный контроль качества сырья, поступающего на предприятия пищевой промышленности..** Организация контроля качества сырья, поступающего на предприятия пищевой промышленности. Требования к молоку-сырью для пищевой промышленности. Отбор проб и подготовка их к анализу. Оценка качества молока-сырья..

**3. Системы управления качеством в пищевой промышленности..** Системы управления качеством в пищевой промышленности. Системы качества: HACCP, ISO 9000. Принципы и характеристика современных систем качества. Использование системы HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки) в пищевой промышленности..

**4. Производственный контроль производства цельномолочных продуктов..** Производственный контроль производства цельномолочных продуктов. Контроль производства пастеризованного молока и сливок. Контроль производства кисломолочных продуктов. Контроль производства творога и творожных изделий. Методы исследований.

**5. Производственный контроль производства сливочного масла..** Производственный контроль производства сливочного масла. Контроль технологических процессов: контроль пастеризации сливок, контроль производства масла из высокожирных сливок на поточных линиях, контроль производства масла в маслоизготовителях периодического действия. Контроль готового масла..

**6. Производственный контроль производства сыра..** Производственный контроль технологии производства сыра. Требования к молоку, предназначенному для производства сыра. Контроль подготовки молока к свертыванию. Контроль нормализации молока. Контроль в процессе изготовления сыра..

**7. Производственный контроль производства молочных консервов..** Производственный контроль производства молочных консервов. Характеристика основных видов молочных консервов. Контроль технологических процессов производства молочных консервов..

**8. Организация производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях..** Задачи и функции производственного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясopодуlктов. Пищевая ценность мяса. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов. Устройство и оснащение производственной лаборатории. Идентификация и экспертиза мяса и мясных продуктов. Дегустация..

**9. Контроль убоя и переработки скота и птицы..** Прием и содержание скота. Прием и содержание птицы. Контроль первичной переработки скота и птицы. Упитанность мясного сырья.

Контроль холодильной обработки и хранения мясного сырья. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Контроль техно-логических процессов. Определение свежести мяса. Контрольно-измерительные приборы..

**10. Контроль производства и качества колбасных изделий, полу-фабрикатов и цельномышечных продуктов.**.( Контроль производства и качества колбасных изделий, полу-фабрикатов и цельномышечных продуктов. Требования к сырью, материалам и готовой продукции. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Влияние тех-нологических факторов на качество готовых изделий. Определение качества колбасных изделий и копченостей..

**11. Контроль обработки и качества консервированных шкур..** Контроль обработки и качества консервированных шкур. Требования к шкурам, поступающим на консервирование. Требования к консервированным шкурам. Контроль обработки шкур. Определение качества консервированных шкур.

Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требование к качеству сырья. Требования к готовой продукции. Контроль производства топленых жиров. Определение качества пищевых жиров. Контроль производства и качества кормовой муки и технических жиров..

**12. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки..** Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки. Требования к качеству крови и продуктам ее переработки.

Контроль технологических процессов по стадиям производства.

Определение качества крови и продуктов ее переработки..

**13. Контроль производства и качества яйцепродуктов..** Контроль производства и качества яйцепродуктов. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Контроль производства мороженого меланжа и сухого яичного порошка..

**14. Контроль производства и качества мясных баночных консервов..** Контроль производства и качества мясных баночных консервов. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Контроль производства и качества желатина и клея. Требования к сырью, материалам и качеству готовой продукции. Контроль производства костного клея..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина