

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Производственный контроль в отрасли»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов» (очная форма обучения)

1. **Цель дисциплины:** выработать у студентов представление о количественных и качественных методах контроля мясных и молочных продуктов, а также изучить методики определения отдельных компонентов в молоке-сырье, мясе и в готовом продукте.

2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-5	способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

3. **Трудоемкость дисциплины** – 3 ЗЕ (108 часов).

4. **Содержание дисциплины:**

**Лекции (30 ч)**

Модуль 1. Цели и задачи производственного контроля в молочной промышленности. Системы управления качеством в мясной, молочной промышленности. Производственный контроль качества сырья, поступающего на предприятия мясной, молочной промышленности. Производственный контроль производства цельномолочных, кисломолочных, мясных продуктов.
Модуль 2. Производственный контроль производства мороженого, масла, сыра, молочных консервов, различных видов колбас, полуфабрикатов, субпродуктов, вспомогательного оборудования.

**Лабораторные работы (20 ч)**

Работа 1. Техника безопасности работы в лаборатории. Организация лаборатории производственного контроля на предприятии по переработке мяса, молока.
Работа 2. Контроль качества сырья, поступающего на предприятия молочной и мясной промышленности
Работа 3. Исследование натуральности и безопасности молока и молочных продуктов
Работа 4. Исследование натуральности и безопасности мяса и мясных продуктов
Работа 5. Организация производственного контроля сыров натуральных и плавленых

5. **Форма промежуточной аттестации** – зачёт.

Разработал:  
Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

