

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Техно-химический контроль производства молочных продуктов»**  
 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:** приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приемного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции.

**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, функции технико-химического контроля на предприятиях молочной промышленности. Системы управления качеством в молочной промышленности. Техничко-химический контроль качества сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности, производства цельномолочных продуктов.
Модуль 2. Контроль производства технологического процесса производства мороженого. Техничко-химический контроль производства сливочного масла, сыра, молочных консервов Современные моющие и дезинфицирующие средства

**Лабораторные работы (20 ч)**

Работа 1. Организация проведения технико-химического и микробиологического контроля на молокоперерабатывающем предприятии.
Работа 2. Оценка качества сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности.
Работа 3. Исследование натуральности и безопасности молока и молочных продуктов.
Работа 4. Организация технико-химического контроля цельномолочной продукции.
Работа 5. Организация технико-химического контроля сыров натуральных и плавленых.

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

Разработал:  
Доцент кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

А.А.Беушев

