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 прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

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..
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..
3. Производственный контроль качества сырья, поступающего на предприятия пищевой промышленности.. Организация входного 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..
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 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 технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.. Организация технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Задачи и функции технохимического контроля. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. 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 перера-ботки.. Контроль производства и качества крови и продуктов ее перера-ботки. 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 мороженых 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. Кон-троль 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