АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Техно-химический контроль производства молочных продуктов»

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 «Техно-химический контроль производства молочных продуктов» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 8.
1. Цели и задачи технико-химического контроля в молочной промышленности.. Цели и задачи технико-химического контроля в молочной промышленности. Виды и методы контроля. Организация заводской лаборатории и ее функции. Современное состояние системы качества..
2. Системы управления качеством в молочной промышленности.. Системы управления качеством в молочной промышленности. Системы качества:GMP, HACCP. ISO 9000. Принципы и характеристика современных систем качества. Использование системы HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки) в молочной промышленности. Система HACCP при производстве молочных продуктов..
3. Технико-химический контроль качества сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности.. Технико-химический контроль качества сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности..
4. Технико-химический контроль производства цельномолочных продуктов.. Технико-химический контроль производства цельномолочных продуктов. Контроль производства пастеризованного молока и сливок. Контроль производства сметаны. Контроль производства кисломолочных продуктов. Контроль производства творога и творожных изделий. Методы исследований.
5. Технико-химический контроль производства мороженого.. Технико-химический контроль производства мороженого. Характеристика мороженого. Контроль производства технологического процесса производства мороженого..
6. Технико-химический контроль производства сливочного масла.. Технико-химический контроль производства сливочного масла. Классификация масла. Технологические процессы 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..
7. Технико-химический контроль производства сыра.. Технико-химический контроль производства сыра. Классификация сыров. Требования к молоку, предназначенному для производства сыра. Контроль подготовки молока к свертыванию. Контроль нормализации молока. Контроль в процессе изготовления сыра..
8. Технико-химический контроль производства молочных консервов.. Технико-химический контроль производства молочных консервов. Характеристика основных видов молочных консервов. Контроль технологических процессов производства молочных консервов..
9. Технико-химический контроль вспомогательного сырья, материалов и санитарно-гигиенического состояния производства.. Технико-химический контроль вспомогательного сырья, материалов и санитарно-гигиенического состояния производства..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Ю.Г. Стурова
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина