

**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 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 «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. Техничко-химический контроль качества сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности.. Техничко-химический контроль качества сырья, поступающего на предприятия молочной промышленности..

4. Техничко-химический контроль производства цельномолочных продуктов.. Техничко-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. Техничко-химический контроль производства мороженого.. Техничко-химический контроль производства мороженого. Характеристика мороженого. Контроль производства технологического процесса производства мороженого..

6. Техничко-химический контроль производства сливочного масла.. Техничко-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. Техничко-химический контроль производства сыра.. Техничко-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. Техничко-химический контроль производства молочных консервов.. Техничко-химический контроль производства молочных консервов. Характеристика основных видов молочных консервов. Контроль технологических процессов производства молочных консервов..

9. Техничко-химический контроль вспомогательного сырья, материалов и санитарно-гигиенического состояния производства.. Техничко-химический контроль вспомогательного сырья, материалов и санитарно-гигиенического состояния производства..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина