

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Организация контроля качества животного сырья и готовой продукции**

**Целью** освоения дисциплины «Организация контроля качества животного сырья и готовой продукции» является формирование теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля, параметров технологического контроля по показателям безопасности и качества готовой продукции в области производственно-технологической деятельности.

### **Задачи дисциплины**

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

- проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

### **Содержание дисциплины**

**Значение и задачи технохимического контроля в перерабатывающей промышленности.**

Задачи технохимического контроля. Схемы технохимического контроля. Значение микробиологического контроля

**Порядок и периодичность производственного контроля.** Виды контроля на предприятии. Производственный контроль. Основные задачи входного, выходного контроля. Периодичность производственного контроля

#### **Система управления качеством**

Основные принципы, на которых строится система НАССР. Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве животноводческой продукции

#### **Организация работы лаборатории технохимического контроля и ее функции**

Устройство и оснащение производственной лаборатории

Функции лаборатории

Виды дегустации.

#### **Технохимический контроль в молочной промышленности.**

Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества молока-сырья при входном контроле. Физико-химические свойства молока. Схема технохимического контроля молока-сырья.

#### **Технохимический контроль производства молочных продуктов**

Контроль производства цельномолочных продуктов.

Контроль производства кисломолочных продуктов.

Технохимический контроль производства сыров

#### **Технохимический контроль в мясоперерабатывающей промышленности**

Входной контроль мяса на мясоперерабатывающие предприятия

Приемка мясного сырья на перерабатывающие предприятия

Отбор образцов для проведения анализов.

Входной контроль и приемка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей и материалов.

Входной контроль питьевой воды.

#### **Технохимический контроль мясных изделий**

Технохимический контроль производства колбасных изделий.

Контроль производства колбасных изделий. Отбор проб колбасных изделий для проведения анализов. Определение показателей качества колбасных изделий Физико-химические показатели колбасных изделий. Микробиологические показатели колбасных изделий. Контроль качества готовых колбасных изделий

### **Технохимический контроль мясных полуфабрикатов**

Технологический контроль производства мясных полуфабрикатов.

Органолептический анализ мясных полуфабрикатов. Контроль качества по микробиологическим и физико-химическим показателям полуфабрикатов. Контроль качества готовых мясных полуфабрикатов.

**Технохимический контроль мясных консервов** Органолептическое исследование мясных консервов. Микробиологическое исследование мясных консервов.

Контроль качества готовых мясных продуктов

### **Контроль мойки и дезинфекции технологического оборудования**

Санитарная обработка технологического оборудования на перерабатывающих предприятиях.

Мойка и дезинфекция технологического оборудования молокоперерабатывающих предприятиях. Мойка и профилактическая дезинфекция технологического оборудования мясоперерабатывающих предприятиях. Санитарная обработка одежды и обуви обслуживающего персонала. Техника безопасности при проведении санитарной обработки и личная гигиена работников предприятий

**Объем дисциплины - 3 з. е.**

**Форма промежуточного контроля — з а ч е т**