

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки» 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

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

1. Значение и задачи технохимического контроля в перерабатывающей промышленности.
2. Порядок и периодичность производственного контроля.
3. Система управления качеством.
4. Организация работы лаборатории технохимического контроля и ее функции.
5. Технохимический контроль в молочной промышленности.
6. Технохимический контроль производства молочных продуктов.
7. Технохимический контроль в мясоперерабатывающей промышленности.
8. Технохимический контроль мясных изделий
9. Технохимический контроль мясных полуфабрикатов
10. Технохимический контроль мясных консервов
11. Контроль мойки и дезинфекции технологического оборудования

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет