

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

Цель 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

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 мясоперрабатывающей промышленности

Входной контроль мяса на мясоперрабатывающие 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 анализа. Определение показателей качества колбасных изделий органолептическими методами Физико-химические показатели колбасных изделий. Микробиологические показатели колбасных изделий. Контроль качества готовых колбасных изделий

Технохимический контроль мясных полуфабрикатов

Технологический контроль производства рубленых.

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 мясоперрабатывающих 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 - зачет