

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Технохимический контроль и управление качеством»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технохимический контроль и управление качеством»

являются:

- а) формирование представления об основных функционально-технологических свойствах мясного сырья и об их изменениях в ходе технологического процесса хранения и переработки сырья;
- б) формирование представления об основных методах определения функционально-технологических и органолептических характеристик мясного сырья и мясопродуктов;
- в) формирование умений дать качественную оценку мясному сырью, полуфабрикатам и мясопродуктам на основе проведенных физико-химических, органолептических и микробиологических исследований;
- г) формирование представлений о принципах технологического, физико-химического, санитарно-гигиенического и органолептического контроля операций технологических процессов производства основных групп мясных продуктов пищевого и технического назначения;
- д) формирование у студентов представления о взаимосвязи основных показателей качества пищевых продуктов с качественными показателями используемого сырья и материалов, с режимными параметрами технологического процесса переработки мясного сырья и с условиями хранения готовых мясопродуктов.

### 2. Содержание дисциплины:

Введение. Содержание и задачи дисциплины.

Качество и безопасность молока и молочных продуктов.

Производственная лаборатория. Современные методы определения состава и свойств пищевых продуктов.

Нормативно-техническая документация в области качества пищевого сырья и продуктов питания.

Контроль производства и качества кисломолочных изделий, масла и сыра.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- понятия: функционально-технологические свойства мясного сырья,

качество пищевых

продуктов, комплексный показатель качества, нормативные показатели качества; физико-химические, микробиологические и органолептические методы анализа качества; пищевая ценность, биологическая ценность, санитарно-гигиенические свойства мясного сырья и пищевых продуктов, стабильность свойств продуктов при хранении;

- основные технологические операции обработки мясного сырья и технологический контроль за их протеканием, основные функционально-технологические свойства сырья и их изменения;

- основные методы технохимического, микробиологического и органолептического анализа мясного сырья и мясопродуктов.

**Уметь:**

- определить качественные и количественные характеристики мясного сырья и мясопродуктов;

- оценить свежесть мясного сырья и предложить способы его переработки с учетом качества;

- использовать полученные знания, умения и навыки в технологическом процессе производства мясопродуктов.

**Владеть:**

- основными методами и приемами определения качественных и количественных характеристик мясного сырья и мясопродуктов;

- организацией технохимического контроля качества мясной продукции на предприятии, рациональными и безопасными приемами эксплуатации аналитического оборудования;

- организацией производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство;

- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.