

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Технохимический контроль и управление качеством

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

### 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 сырию, полуфабрикатам и мясопродуктам на основе проведенных физико-химических, органолептических и микробиологических исследований;

г) формирование представлений о принципах технологического контроля операций технологических процессов производства основных групп мясных продуктов пищевого и технического назначения.

### 2. Содержание дисциплины «Технохимический контроль и управление качеством»:

Качество и безопасность мяса и мясопродуктов. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. Современные методы определения состава и свойств. Комплексная оценка качества. Стандартизация, метрология и сертификация. Устройство и оснащение производственной лаборатории.

Контроль приема, содержания, убоя и переработки скота и птицы. Прием, содержание, убой и переработка скота. Прием, содержание, убой и переработка птицы. Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья.

Контроль качества мяса. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов. Контроль качества мяса. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. Контроль технологических процессов. Определение свежести мяса. Контрольно-измерительные приборы

Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к качеству сырья и готовой продукции. Контроль производства. Определение качества пищевых жиров.

Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки. Требования к качеству крови и продуктам ее переработки. Контроль технологических процессов по стадиям производства. Определение качества крови и продуктов ее переработки.

Контроль производства и качества колбасных изделий, мясопродуктов и полуфабрикатов. Требования к сырью, материалам и готовой продукции. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий. Определение качества готовых продуктов. Определение качества полуфабрикатов.

Контроль производства и качества мясных баночных консервов. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Определение качества консервов. Основные пороки и дефекты консервов и причины их возникновения

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

1) Знать:

а) 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;

б) основные технологические операции обработки мясного сырья и технологический контроль за их протеканием,

в) основные функционально-технологические свойства сырья и их изменения;

г) основные методы теххимического, микробиологического и органолептического анализа мясного сырья и мясопродуктов.

2) Уметь:

а) определить качественные и количественные характеристики мясного сырья и мясопродуктов;

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

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

3) Владеть:

а) знаниями в области теххимического контроля технологических процессов переработки мясного сырья;

б) умением при проектировании основных стадий технологического процесса переработки мясного сырья и производства мясопродуктов предложить адекватные методы контроля нормируемых показателей качества сырья и готовой продукции;

в) умением организовать технологический контроль производственного процесса в условиях действующего предприятия и проводить его;

г) навыками проведения технологического и органолептического контроля производственного процесса в условиях действующего предприятия и выработки решений по оптимизации технологического процесса по результатам проведенных анализов.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.