

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой  
продукции»**

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

Целями освоения дисциплины «Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» являются приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих использовать современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готово продукции.

Задачи дисциплины:

- развитие готовности к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
- развитие способности использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
- развитие способности представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Тема 1 Общий технологический и химический контроль качества основного сырья и вспомогательных материалов

Вопросы:

1. В производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов
2. В производстве колбасной продукции.
- 3 В производстве быстрозамороженных мясных готовых блюд

Тема 2 Технологический и химический контроль подготовки основного сырья и вспомогательных материалов

Вопросы:

1. Контроль подготовки сырья мясного происхождения.
2. Контроль подготовки сырья молочного происхождения
3. Контроль подготовки сырья растительного происхождения

Контроль подготовки тары и упаковки.

Тема 3 Технологический и химический контроль производства

Вопросы:

1. Контроль производства натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса.
2. Контроль производства рубленой полуфабрикатной продукции
3. Контроль производства полуфабрикатов замороженных в тесте.
4. Контроль производства колбасной продукции.
5. Контроль производства консервированной продукции

Тема 4 Технологический и химический контроль производства

Вопросы:

6. Контроль производства натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса.
7. Контроль производства рубленой полуфабрикатной продукции
8. Контроль производства полуфабрикатов замороженных в тесте.
9. Контроль производства колбасной продукции.

Контроль производства консервированной продукции.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.

