

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Основы технического регулирования и управления качеством»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.01 «Биотехнология» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Пищевая биотехнология

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-5.2: Обосновывает условия и режимы технологического процесса при выпуске биотехнологической продукции;
- ОПК-5.3: Участвует в управлении биотехнологическими процессами;
- ОПК-5.4: Способен контролировать количественные и/или качественные показатели получаемой продукции;
- ОПК-7.2: Проводит экспериментальные исследования и испытания в соответствии с заданной методикой;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Основы технического регулирования и управления качеством» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**1. Цели и задачи производственного контроля в пищевой промышленности..** Цели и задачи производственного контроля в пищевой промышленности. Виды и методы контроля. Организация заводских лабораторий и их функции. Современное состояние системы качества. Контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции..

**2. Системы управления качеством в пищевой промышленности..** Системы управления качеством в пищевой промышленности. Системы качества: HACCP, ISO 9000. Принципы и характеристика современных систем качества. Использование системы HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки) в пищевой промышленности..

**3. Производственный контроль качества сырья, поступающего на предприятия пищевой промышленности..** Организация контроля качества сырья, поступающего на предприятия пищевой промышленности. Требования к сырью для пищевой промышленности. Отбор проб и подготовка их к анализу. Оценка качества сырья..

**5. Производственный контроль производства молочных продуктов..** Производственный контроль производства молочных продуктов. Контроль производства пастеризованного молока и сливок. Контроль производства кисломолочных продуктов. Контроль производства сыра. Методы исследований.

**6. Производственный контроль производства мясных продуктов..** Производственный контроль производства мясных продуктов. Контроль производства колбас. Контроль производства мясных полуфабрикатов. Методы исследований.

**7. Производственный контроль овощных консервов..** Контроль производства овощных консервов, маринадов, соков..

**8. Производственный контроль производства хлебобулочных изделий..** Контроль производства и качества хлебобулочных изделий и полуфабрикатов..

**9. Производственный контроль бродильных производств и виноделия..**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Ю.Г. Стурова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина