

Wewnętrzna kontrola jakości mleka i jego przetworów w okręgowej spółdzielni mleczarskiej.

Wprowadzenie.....4

1.1. Definicje jakości

1.2. Inne definicje z dziedziny jakości

Rozdział 1

Analiza systemu produkcyjnego w odniesieniu do wyrobów spożywczych.....7

2.1. Ogólna charakterystyka systemu produkcyjnego

2.2. Elementy wektora wejścia i wyjścia systemu produkcyjnego

2.3. Zagadnienia ekologiczne w systemie produkcyjnym

i zapewnienie jakości w procesie produkcyjnym

2.4. Zapewnienie jakości w procesie produkcyjnym

2.5. Planowanie i sterowanie procesem produkcyjnym

Rozdział 2.

Charakterystyka obiektu badawczego.....24

3.1. Struktura organizacyjna

3.2. Rodzaj wytwarzanych produktów mleczarskich

3.3. Charakterystyka procesu wytwarzania w/w produktów

3.4. Praktyczne wykorzystanie metod HACCP

Rozdział 3.

Doświadczenia z zapewnieniem jakości wytwarzanych produktów mleczarskich.....46

4.1. Analiza niezgodności wektora wejścia przy wytwarzaniu

mleka

4.2. Metody oceny jakości wyrobów mleczarskich

4.3. Zapewnienie jakości podczas przechowywania i magazynowania wyrobów

4.4. Zagadnienia jakościowe w czasie transportu (dystrybucji wyrobów)

Wnioski.....80

Bibliografia.....82

Załączniki

Spis tabel

Spis rysunków