

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1754fae

Аннотация рабочей программы

дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Обеспечение качества сырья

и пищевых продуктов»

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат)

работки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат)

Общая трудоемкость дисциплины – 5 зачетные единицы, 180 часов.

1. Целью преподавания дисциплины «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов» является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой молочной продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и осуществления входного, технологического и контроля готовой продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

В результате изучения дисциплины студенты должны: знать основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса; уметь осуществлять контроль о сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства; уметь организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению технико-химического и микробиологического контроля производимой продукции; иметь представление о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов» является дисциплиной по выбору вариативной части Б1.В.ДВ.01.02.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ОПК-6 - Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки; ПК-7- Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: способы оценки качества сельскохозяйственной продукции, знать основные понятия и термины в области контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; современные документы в области безопасности и качества.

Уметь: правильно подобрать способы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки, осуществлять контроль сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства.

Владеть: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции с

учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки, принципами организации на предприятиях работ по проведению технико-химического и микробиологического контроля производимой продукции