

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 15:05:58

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9ab23776a1609b644b33d8986ab6255891f388f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины **«Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов»** является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой 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.

1.2. Задачи дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

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

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- условные обозначения точек контроля;

- показатели качества и безопасности продуктов и методы их определения;
- этапы проведения контроля: сырья, продукции;
- методы и показатели контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части **Б1.В.ДВ.02.02** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология производства, хранения и переработки плодовоовощной продукции.</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p>

	<p>уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p>владеть: навыками проведения теххимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией;</p>
--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине

УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК 8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	<p>знать: требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте</p> <p>уметь: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>владеть: методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p>
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК 7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	<p>знать: современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p>уметь: использовать нормативные документы в целях контроля</p> <p>владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>

		<p>ПК 7.2 Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>• знать: алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса;</p> <p>уметь: ставить задачи и подбирать методы контроля качества</p> <p>владеть: методами контроля качества</p>
--	--	--	---