

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.09.2022 13:09:03

Уникальный идентификатор: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной 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 контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и осуществления контроля готовой продукции.

### **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;
- 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.

## **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

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции.
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b> сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p> <p><b>уметь:</b> квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p><b>владеть:</b> навыками проведения технохимического 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
ПК-8	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ПК 8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества</p>	<p><b>знать:</b> современные документы в области безопасности и контроля качества</p>
			<p><b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля</p>
			<p><b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
		<p>ПК 8.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p><b>• знать:</b> алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса;</p>
			<p><b>уметь:</b> ставить задачи и подбирать методы контроля качества</p>
			<p><b>владеть:</b> методами контроля качества</p>

