

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.09.2022 12:38:32

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

**1. Цель дисциплины:** 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.

### **Задачи:**

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 техно-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 техно-химического контроля;

- показатели качества и безопасности продуктов и методы их определения;

- этапы проведения техно-химического контроля: сырья, продукции;

- методы и показатели контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина «Техно-химический контроль продовольственных продуктов» (Б1.В.01.02) относится к дисциплинам базовой, вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность (профиль) «Производство продовольственных продуктов».

## **3. Формируемые компетенции**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

- **ПК-4** Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой знать: основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета 6 обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

- ПК 4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

**4. Общая трудоемкость** дисциплины составляет 108 часов или 3 зачетные единицы.

**5. Форма контроля** - зачет