

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2024 16:21:39

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ

КАЧЕСТВОМ В ОТРАСЛИ»

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.Б.17
Семестр	7
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	5/180
Компетенции	ОПК-3; ПК-5; ПК-6

Цель преподавания дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

Задачи преподавания дисциплины состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков осуществления теххимического контроля и управления качеством продукции в производственной практике мясоперерабатывающих предприятий при получении, хранении и реализации продуктов с высоким качеством, пищевой, биологической ценностью, безвредных для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.

На основе изучения дисциплины, обучающиеся должны:
знать:

- требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;
- принципы, методы и способы контроля и управления качеством;
- формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов.
- принципы организации теххимического контроля.

уметь:

- определять показатели качества продуктов и производств;
- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;
- навыки разработки мероприятий по предупреждению брака, организации теххимического контроля качеством на предприятии.

владеть:

- методологией управления качеством;
- методами организации производственного контроля в мясной и молочной отрасли.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3),

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

(ПК-5),

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).