

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 15:42:46

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9fbeb11402b80a0f158f2

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Технология мясных и молочных продуктов продукции**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Отраслевая стандартизация» - дисциплина, изучающая роль и применение нормативной документации в технологии производства продуктов питания.

1.1. Цель дисциплины «Отраслевая стандартизация» - формирование у студентов знаний законодательной базы в пищевой промышленности. Формирование процедур управления качеством пищевых продуктов.

1.2. Задачи:

- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции;
- обоснование необходимости изучения и широкого использования дисциплины в практической деятельности;
- приобретение знаний в области нормативной и технической документации в мясной и молочной промышленности;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной и технической документацией, ее разработке и оформлению.
- показать связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

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

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

Отраслевая стандартизация относится к дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ. 01.01 части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции Микробиология пищевых продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<ul style="list-style-type: none">➤ знать:➤ общие базовые сведения о технологии молочных и мясных продуктов;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ основные виды мясной и молочной продукции на российском и зарубежном рынке; ➤ уметь: ➤ организовывать и планировать исследования; ➤ принимать решение по проблемам постановки опытов; ➤ владеть: ➤ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин; ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.
--	--

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: Технология мяса и мясных продуктов, технология молока и молочной продукции, производственный учет и отчетность, техно-химический контроль и управление качеством, биологическая безопасность пищевых систем.

Особенностью дисциплины является то, что к ее изучению может быть допущен студент имеющий навыки самостоятельной работы, обладающий аналитическим мышлением и способный перейти от информационного обучения к методологическому.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний, умений и самостоятельной работы проводится перманентно на практических занятиях с помощью устного опроса, тестовых заданий и контрольных работ.

Заключительная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – зачет.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в	ПК 1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований	Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: применять на практике системы управления качеством и

	целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
--	--	--	---