

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 11:50:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d8986ab62558912989031f51fa

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

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

І. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения 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.

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

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

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

Дисциплина «Техно-химический контроль и управление качеством» относится к дисциплинам блока 1 обязательной части (Б1.0.27) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

| | |
|--|--|
| Наименование предшествующих дисциплин, практик на которых базируется данная дисциплина (модуль) | 1. Ознакомительная практика |
| | 2. Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции |
| | 3. Общая технология молочной отрасли |
| | 4. Общая технология мясной отрасли |
| | 5. Микробиология пищевых продуктов |

| | |
|---|--|
| <p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p> | <p>знать: требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной и молочной 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 технохимического контроля.</p> <p>уметь: определять показатели качества продуктов и производств; анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества; разрабатывать мероприятия по предупреждению брака, организации технохимического контроля качеством на предприятии.</p> <p>владеть: методологией управления качеством; методами организации производственного контроля в мясной и молочной отрасли.</p> |
|---|--|

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 |
|------------------|---|--|---|
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения | <p>Знать: виды и методы контроля при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Уметь: уметь осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения</p> <p>Владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p> |
| ПК-1 | Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью | ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения | <p>Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества</p> |

| | | | |
|------|---|--|--|
| | производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | | выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения |
| ПК-7 | Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения | Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов Уметь: уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |

Дисциплина «Техно-химический контроль и управление качеством» является предшествующей для таких дисциплин как «Основы разработки и внедрения новых видов пищевых продуктов», «Технология колбасного производства», «Биотехнология молочных продуктов», «Частные технологии перерабатывающей отрасли», а также для прохождения производственной практики обязательной части «Технологическая практика» (Б2.О.02.01 (П)), освоения блока 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01). Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.