

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.06.2023 13:17:54

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f1eb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f917e1754fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 6 з.е.(216ч).

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции» является приобретение студентом знаний по управлению безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

1.2. Задачи

Изучение принципов управления безопасностью пищевой продукции, принципов контроля качества и прослеживаемости качества на всех этапах жизненного цикла продукции.

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

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

Дисциплина «Управление качеством и безопасностью продукции» относится к дисциплинам, формируемой части участниками образовательного процесса **Б1.В.04** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
---	---

базируется данная дисциплина (модуль)	
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать: современные системы качества и безопасности</p> <p>уметь: использовать принципы управления качеством и безопасностью</p> <p>владеть: навыками применения современной законодательной базы в области безопасности и качества пищевой продукции</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

ПК-4	Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	<ul style="list-style-type: none"> • ПК-4.2 Определяет предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья 	<p>Знать: порядок определения ККТ</p> <p>Уметь: определять ККТ</p> <p>Владеть: способностью мониторинга ККТ</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	<ul style="list-style-type: none"> • ПК-5.4 Способен организовывать производство на основе методов управления безопасностью пищевой продукции 	<p>Знать: методы управления безопасностью пищевых производств</p> <p>Уметь: применять технологии управления безопасностью пищевых производств</p> <p>Владеть: анализом производства на основе методов управления безопасностью пищевой продукции</p>