

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль)

Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины: является изучение фонда нормативных документов по техническому регулированию в Российской Федерации, правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции. Целью изучения дисциплины является также осознание магистрами роли и места технического реагирования в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности и формировании знаний, умений и навыков в области практического технического регулирования.

Задачи:

- обоснование необходимости изучения и широкого использования знаний дисциплины в практической деятельности магистра;
- приобретение знаний в области правил и норм по техническому регулированию в области переработки мяса и молока;
- приобретение практических навыков по разработке технических документов в пищевой промышленности и оформлению сопроводительных документов по подтверждению соответствия продуктов питания животного происхождения.

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

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

Технология разработки нормативной и технической документации относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.02) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы техники и технологии в пищевой инженерии Биодизайн и моделирование рецептур инновационных продуктов соевыми компонентами Новейшие методы и измерительные системы оценки качества и безопасности пищевой продукции Методология научных исследований
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по техническому регулированию в пищевой промышленности; — систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений; — организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции; — порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов, технических условий и другой нормативной и технической документации; — процедуры проведения сертификации продукции, услуг и систем качества. уметь: осуществлять работы в области стандартизации пищевых продуктов; — применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля; — контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов; — осуществлять процедуры по подготовке продукции и системы качества к подтверждению соответствия (сертификации). владеть: навыком применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.

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
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Знать: способы совершенствования и планирования деятельности Уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности Владеть: навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	Знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям Уметь: разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям Владеть: навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.