

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.06.2023 11:42:58

Уникальный идентификатор документа: 5258223550ea9f9eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f788f913a1351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

## **I. Цель и задачи дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

Целью преподавания дисциплины **«Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции»** является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и осуществления входного, технологического и контроля готовой продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

### **1.2. Задачи дисциплины**

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- знать основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса;
- уметь осуществлять контроль сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства;
- уметь организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению техно-химического и микробиологического контроля производимой продукции;
- иметь представление о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- условные обозначения точек техно-химического контроля;
- показатели качества и безопасности продуктов и методы их определения;
- этапы проведения техно-химического контроля: сырья, продукции;
- методы и показатели контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

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

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

Дисциплина «Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части **Б1.В.ДВ.02.01** основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></p> | <p>Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология производства, хранения и переработки плодовоовощной продукции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>                                              | <p><b>знать:</b> сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p> <p><b>уметь:</b> квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p><b>владеть:</b> навыками проведения технохимического</p> <p style="text-align: right;">и</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией; |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции                                                                                       | Индикаторы достижения компетенции                                                                                                                      | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-8             | Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | ПК 8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества | <b>знать:</b><br>современные документы в области безопасности и контроля качества                                                    |
|                  |                                                                                                                |                                                                                                                                                        | <b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля                                                                    |
|                  |                                                                                                                |                                                                                                                                                        | <b>владеть:</b><br>принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                  |
|                  |                                                                                                                | ПК 8.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                                                        | <b>• знать:</b><br>алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; |

|  |  |  |                                                                   |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <b>уметь:</b> ставить задачи и подбирать методы контроля качества |
|  |  |  | <b>владеть:</b> методами контроля качества                        |