

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 15:38:12

Уникальный идентификатор документа:

5258223550ea9f9eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f788f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 2 з.е.(72 ч).

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины **«Обеспечение качества продуктов переработки сои»** является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и осуществления контроля готовой продукции.

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;
- иметь представление о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

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

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

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

Дисциплина «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части **Б1.В.08.03** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса; уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья. владеть: навыками проведения теххимического и 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 документации;
--	---

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	знать: современные документы в области безопасности и контроля качества
			уметь: использовать нормативные документы в целях контроля
			владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПК 8.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	• знать: алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса;
			уметь: ставить задачи и подбирать методы контроля качества
			владеть: методами контроля качества

