

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 19:38:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb257126a10070044b5506980a00293891f280f915a1311ac

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

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

I. 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.

II. 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 (Б1.0.30) 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

Требования к предварительной подготовке обучающихся	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. 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. владеть: методологией управления качеством; методами организации производственного контроля в мясной и молочной отрасли.
--	--

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенции	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	Знать: виды и методы контроля при производстве продуктов животного происхождения Уметь: уметь осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения Владеть: принципами организации работ на предприятиях по проведению технологического контроля производства продуктов животного происхождения
ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и	ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и

	прослеживаемо стью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологически х регламентов к соответствующ им видам пищевой продукции		оценки качества 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 технологическо го 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 конструирования продуктов с улучшенными потребительскими характеристиками», «Современные аспекты производства колбасных изделий», «Пищевые биосистемы в производстве молочных продуктов», «Современные подходы в производстве продуктов питания и глубокой переработке животноводческого сырья», 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.