

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Производственный контроль и управление качеством на сельскохозяйственных предприятиях»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

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

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Производственный контроль и управление качеством на сельскохозяйственных предприятиях» 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 «Производственный контроль и управление качеством на сельскохозяйственных предприятиях» относится к дисциплинам по выбору вариативной части **Б1.В.ДВ.02.02** 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 документацией;
--	---

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-7.1 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-7.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знать: методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: использовать методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки владеть: методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ПК-9	Способен осуществлять определение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	ПК-9.1Способен обеспечивать безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества	знать: основные понятия и категории безопасности сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества уметь: обеспечивать безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества владеть: навыками обеспечения безопасности сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества
		ПК -9.2. Владеет методами оценки качества сельскохозяйственной продукции	знать: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции уметь: применять методы оценки качества сельскохозяйственной продукции владеть: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции