

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.06.2024 09:13:35

Уникальный программный ключ:

5258223550ea91eb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f917e1754fac

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 6 з.е.(216ч).

### **I. Цель и задачи дисциплины**

#### **1.1. Цель дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции» является приобретение студентом знаний по управлению безопасностью сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

#### **1.2. Задачи**

Изучение принципов управления безопасностью пищевой продукции, принципов контроля качества и прослеживаемости качества на всех этапах жизненного цикла продукции.

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

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

Дисциплина «Управление качеством и безопасностью продукции» относится к дисциплинам, формируемой части участниками образовательного процесса **Б1.В.04** основной профессиональной образовательной программы.

#### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых</b>	<b>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</b>
---	---

<b>базируется данная дисциплина (модуль)</b>	
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b> современные системы качества и безопасности</p> <p><b>уметь:</b> использовать принципы управления качеством и безопасностью</p> <p><b>владеть:</b> навыками применения современной законодательной базы в области безопасности и качества пищевой продукции</p>

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>

ПК-4	Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ПК-4.2 Определяет предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья</li> </ul>	<p><b>Знать:</b> порядок определения ККТ</p> <p><b>Уметь:</b> определять ККТ</p> <p><b>Владеть:</b> способностью мониторинга ККТ</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ПК-5.4 Способен организовывать производство на основе методов управления безопасностью пищевой продукции</li> </ul>	<p><b>Знать:</b> методы управления безопасностью пищевых производств</p> <p><b>Уметь:</b> применять технологии управления безопасностью пищевых производств</p> <p><b>Владеть:</b> анализом производства на основе методов управления безопасностью пищевой продукции</p>