

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 12:16:12

Уникальный программный ключ:

5258223550e09fab23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Методы и средства оценки качества продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

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

### I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель** дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний о методах и средствах оценки химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств продукции.

#### 1.2. Задачи дисциплины:

- научить студентов правилам и методике проведения сенсорного (органолептического) анализа продукта;
- научить студентов выбирать инструментальные и аналитические методы для решения конкретных профессиональных задач, связанных с составом, физико-химическими, биохимическими свойствами, структурно-механическими свойствами сырья и готовой продукции
- научить студентов правилам отбора проб сырья и готовой продукции, подготовки их к проведению различных видов анализов;
- научить правилам оценки качества продукции, используемыми в пищевой отрасли.

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

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

**Методы и средства оценки качества продукции** является дисциплиной по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.01.01) основной профессиональной образовательной программы.

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

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Математика
	2. Физика
	3. Химия
	4. Микробиология
Требования к предварительной	<i>знать:</i>

<p><b>подготовке обучающихся</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ общие базовые сведения по физике, органической, биологической, физической и коллоидной химии;</li> <li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>➤ организовывать и планировать исследования;</li> <li>➤ принимать решение по проблемам постановки исследования;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов;</li> <li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.</li> </ul>
--------------------------------------	---

Дисциплина является предшествующей для дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции»

Особенностью дисциплины является то, что предусматривается изучение методов осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, готовой продукции.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
------------------	--------------------------	-----------------------------------	---

ПК - 7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК 7.2. Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения	<p><b>Знать:</b> алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса;</p> <p><b>Уметь:</b> ставить задачи и подбирать методы контроля качества</p> <p><b>Владеть:</b> методами контроля качества</p>
--------	---	--	---

I.