

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 12:16:18

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f1eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f917e1754fac

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

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
---	--

Требования к предварительной подготовке обучающихся		<p>знать: современные системы качества и безопасности</p> <p>уметь: использовать принципы управления качеством и безопасностью</p> <p>владеть: навыками применения современной законодательной базы в области безопасности и качества пищевой продукции</p>	
Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	<p>знать: требования и нормативные документы по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>владеть: методами и навыками по выявлению и устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>

ПК-2	Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости и производства переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК-2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	<p>Знать: требования к технологическим процессам с точки зрения производства безопасной продукции</p> <p>Уметь: выбирать технологии, отвечающие требованиям безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть: способность анализировать ход течения технологического процесса</p>
		ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	<p>Знать: принципы контроля качества производства</p> <p>Уметь: определять точки контроля технологического процесса</p> <p>Владеть: проводить контроль в точках технологического процесса</p>
ПК-4	Способен применять инновационные технологии при переработке сельскохозяйственного сырья	<ul style="list-style-type: none"> ПК-4.2 Определяет предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья 	<p>Знать: порядок определения ККТ</p> <p>Уметь: определять ККТ</p> <p>Владеть: способностью мониторинга ККТ</p>
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	<ul style="list-style-type: none"> ПК-5.4 Способен организовывать производство на основе методов управления безопасностью пищевой продукции 	<p>Знать: методы управления безопасностью пищевых производств</p> <p>Уметь: применять технологии управления безопасностью пищевых производств</p> <p>Владеть: анализом производства на основе методов управления безопасностью пищевой продукции</p>

