

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.06.2023 13:17:43

Уникальный программный ключ:

5258223550e09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f298f013a1351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Расчет и испытания сроков годности пищевой продукции»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

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

### **I. Цель и задачи дисциплины**

#### **1.1. Цель дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Расчет и испытания сроков годности пищевой продукции» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и формирование умений и навыков в области управления качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

#### **1.2. Задачи дисциплины**

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- изучить расчет и испытание сроков годности;
- усвоить общие положения расчета и испытания сроков годности пищевых продуктов;
- познакомиться с нормативно правовыми актами;
- выявить и проанализировать основные составляющие расчетов и испытания сроков годности пищевых продуктов;
- определить общие этапы расчетов сроков годности пищевых продуктов;
- определить общие этапы построения программ по контролю расчета и испытания сроков годности пищевых продуктов;
- изучить основные инструменты построения программ по контролю расчета и испытания сроков годности пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- теоретические основы и современную практику расчетов и испытания сроков годности пищевых продуктов;
- принципы составления программ контроля сроков годности пищевых продуктов;
- инструменты контроля сроков годности пищевых продуктов;
- методы статистического контроля процессами;

- документационное и организационное обеспечение расчетов расчета и испытания сроков годности пищевых продуктов;

- структуру затрат на контроль расчета и испытания сроков годности пищевых продуктов.

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

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

Дисциплина «Расчет и испытания сроков годности пищевой продукции» относится к дисциплинам вариативной части **Б1.В.05** основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Математика, Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции, Основы научных исследований и инновационной деятельности, Методы и средства оценки качества продукции.
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров; методы контроля качества продуктов при хранении; <b>уметь:</b> 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

	<p>технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p><i>владеть:</i> современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией;</p>
--	--

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	<p><b>Знать:</b> технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p><b>Уметь:</b> применять существующие технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p><b>Владеть:</b> приемами и методами различных технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям</p>

			безопасности
		ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	<p><b>знать:</b> существующие контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p> <p><b>уметь:</b> подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p> <p><b>владеть:</b> способами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля.</p>