

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.01.01 «Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции»**

#### **Направление подготовки**

#### **35.03.07 - Технология производства и переработки**

#### **сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)**

Общая трудоемкость дисциплины – 5 зачетных единицы, 180 часов.

1. Цель и задачи дисциплины. Целью преподавания дисциплины является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой молочной продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и осуществления входного, технологического и контроля готовой продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

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; организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению технико-химического и микробиологического контроля производимой продукции;
- иметь представление о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Техно-химический контроль сельскохозяйственной продукции» относится дисциплинам по выбору вариативной части. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

#### 3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-7);
- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: способы оценки качества сельскохозяйственной продукции; основные понятия и термины в области контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; знать современные документы в области безопасности и качества.

уметь: правильно подобрать способы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки; уметь осуществлять контроль сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства;

владеть: методами оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки; принципами организации на предприятиях работ по проведению технико-химического и микробиологического контроля производимой продукции.