

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 11:50:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d8986ab62558912989031f51fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

### І. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения** дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

**1.2. Задачи дисциплины:** формирование теоретических знаний и практических навыков осуществления теххимического контроля и управления качеством продукции в производственной практике мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятий, при получении, хранении и реализации продуктов с высоким качеством, пищевой и биологической ценностью, безвредных для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.

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

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

Дисциплина «Техно-химический контроль и управление качеством» относится к дисциплинам блока 1 обязательной части (Б1.0.27) основной профессиональной образовательной программы.

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

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Ознакомительная практика
	2. Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
	3. Общая технология молочной отрасли
	4. Общая технология мясной отрасли
	5. Микробиология пищевых продуктов

<p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><b>знать:</b>          требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной и молочной отрасли;          принципы, методы и способы контроля и управления качеством;          формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов.          принципы организации технохимического контроля.</p> <p><b>уметь:</b>          определять показатели качества продуктов и производств;          анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;          разрабатывать мероприятия по предупреждению брака, организации технохимического контроля качеством на предприятии.</p> <p><b>владеть:</b>          методологией управления качеством;          методами организации производственного контроля в мясной и молочной отрасли.</p>
---	--

### 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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	<p><b>Знать:</b> виды и методы контроля при производстве продуктов животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> уметь осуществлять технологический контроль производства продуктов животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> принципами организации на предприятиях работ по проведению технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p>
ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью	ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	<p><b>Знать:</b> основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценке качества</p>

	производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения <b>Владеть:</b> принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
ПК-7	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов <b>Уметь:</b> уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения <b>Владеть:</b> способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Дисциплина «Техно-химический контроль и управление качеством» является предшествующей для таких дисциплин как «Основы разработки и внедрения новых видов пищевых продуктов», «Технология колбасного производства», «Биотехнология молочных продуктов», «Частные технологии перерабатывающей отрасли», а также для прохождения производственной практики обязательной части «Технологическая практика» (Б2.О.02.01 (П)), освоения блока 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01). Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.