

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 12:16:16

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

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: 4з.е.(144ч).

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

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

	<p>реализации различных видов продовольственных товаров; методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>уметь: 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 теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p>владеть: 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
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 по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте</p> <p>уметь: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>владеть: методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p>

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>Знать: технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Уметь: применять существующие технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p>
		ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	<p>знать: существующие контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p> <p>уметь: подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля;</p> <p>владеть: способами определения</p>

			контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля.
--	--	--	--