

Аннотация к дисциплине
«Техно-химический контроль и управление качеством в отрасли»

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.Б.17
Семестр	7
Форма контроля	экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	5/180
Компетенции	ОПК-3;ПК-5, ПК-6

Цель преподавания 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.

Задачи преподавания дисциплины состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков осуществления технокимического контроля и управления качеством продукции в производственной практике мясоперерабатывающих предприятий при получении, хранении и реализации продуктов с высоким качеством, пищевой, биологической ценностью, безвредных для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарногигиенического обеспечения.

На основе изучения дисциплины, обучающиеся должны:

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;
- принципы, методы и способы контроля и управления качеством; -
- формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов;
- принципы организации технокимического контроля на предприятии;

владеть:

- методологией управления качеством;
- методами организации производственного контроля в мясной отрасли;
- методами стандартных испытаний по определению физикохимических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовых мясопродуктов;

уметь:

- определять показатели качества продуктов и производств;

- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;
- иметь навыки:
- разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации техно-химического контроля и системы управления качеством на предприятии.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3),
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5),
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).