МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Технико-химический контроль и управление качеством

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**7 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 7 зачеты 6		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**6(3.2)**		**7(4.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Практические	16	16	16	16	32	32
Лабораторные	32	32	32	32	64	64
Итого ауд.	64	64	64	64	128	128
КСР	8	8	8	8	16	16
Контактная работа	72.25	72.25	72.35	72.35	144.6	144.6
Сам. работа	35.75	35.75	36	36	71.75	71.75
Часы на контроль	0	0	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Скачков Дмитрий Александрович кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Технико-химический контроль и управление качеством

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель преподавания дисциплины «Технико-химический контроль и управление качеством» – приобретение студентом знаний об организации системы контроля производства мясных продуктов, что соответствует характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата.
Основными задачами при изучении дисциплины являются:
– ознакомление с действующей отраслевой нормативно-технической документации;
– изучение порядка проведения входного контроля сырья, производственного контроля, контроля качества готовой продукции, санитарного контроля производства;
– усвоение показателей, подлежащих обязательной проверке, и методов их анализа;
– умение выявлять критические контрольные точки производства мясных продуктов;
– приобретение навыков составления карт производственного и санитарного контроля производства;
– овладение навыками организации и проведения входного контроля мясного сырья и оценки качества готовой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.1.2	Пищевой дизайн и упаковка мясных продуктов
2.1.3	Специальная микробиология
2.1.4	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
2.1.5	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.4	Производственный учет и отчетность

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: студент знает методы самостоятельного поиска информации; структуру нормативной и технической документации; способы получения достоверных результатов изме-рений в соответствии с принятым методом;
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: студент умеет анализировать и интерпретировать информацию первичных материалов по требуемой форме; адаптировать информацию из первичных источников к конкретным производственным условиям; выполнять задачу в установленный срок;
УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: студент владеет навыками самостоятельного изучения информации; способностью анализировать информацию из нормативной и технической документации; работы с отраслевой нормативно-технической и правовой документаций; составления пошаговых инструкций к выполнению экспериментального определения; работы с нормативно -технической, правовой и производственной документацией
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов

ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: студент знает виды контроля, условия и порядок их осуществления; показатели качестваи и безопасности мясных продуктов, подлежащие обязательному контролю; нормируемые показатели и методы их контроля; нормируемые санитарно-гигиенические показатели качества сырья и продукции и их значения; методы и методики анализа показателей качества; порядок учета результатов контроля; критические контрольные точки технологии мясных продуктов; отраслевую нормативно-техническую документацию перечень и содержание сопроводительной документации на продукцию
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: студент умеет работать с отраслевой нормативной документацией: СанПиН, технический регламент; пользоваться нормативно-технической документацией, регламентирующей методы исследования мясных продуктов; обрабатывать результаты анализа; работать с первичными методическими материалами и адаптировать методы исследования к лабораторным условиям; разрабатывать график контроля производства; разрабатывать системы контроля производства мясных продуктов; выявлять критические контрольные точки технологического процесса; выявлять причины отклонений показателей качества продукции
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: студент владеет навыками контроля качества мяса и продуктов его переработки; применения инструментальных методов исследования; определения показателей качества мясных продуктов; оценки показателей качества сырья и готовой продукции; оформления и учета результатов контроля; микробиологического и санитарно-гигиенического контроля; работы с отраслевой нормативно-технической и правовой документаций навыками оформления и учета результатов контроля