

Б1.О.02.04 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность - Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, технологической.

Цель дисциплины – формирование знаний о химическом составе растительного сырья и основных видах его переработки, необходимых микро - ингредиентах (пищевых и биологически активных добавках), их классификации, составе, роли в технологиях производства продуктов питания. Рассмотрение теоретических и практических основ производства и создание представления о перспективных направлениях в пищевой отрасли.

Задачи дисциплины:

- Освоение важности комплекса знаний о химической природе веществ, сохранении качества и безопасности сырьевого материала, необходимых для производства и проектирования пищевых продуктов;
- Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению органолептических качеств, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
- Владение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК - 3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
|---|-----------------|--|
| ОПК – 3.1 Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья | знания | Обучающийся должен знать требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | умения | Обучающийся должен уметь использовать требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками использования требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья |
| ОПК – 3.2 Умеет организовывать эффективную систему | знания | Обучающийся должен знать методы организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности |

| | | |
|---|--------|---|
| контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности | умения | Обучающийся должен уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности |
| | навыки | Обучающийся должен владеть навыками организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности |
| ОПК – 3.3 Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья | знания | Обучающийся должен знать навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | умения | Обучающийся должен уметь навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | навыки | Обучающийся должен имеет навыки навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность - Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов.