

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 21.03.2023 15:00:49

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессиональной переподготовки
«Сертификация пищевых продуктов и технологий»

1. Рабочая программа дисциплины «Биотехнология продуктов питания животного происхождения»

1.1. Целью дисциплины (модуля) является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области пищевой биотехнологии.

Задачами дисциплины (модуля) являются: изучение традиционных биотехнологических процессов, используемых в различных областях пищевой промышленности, их роль в формировании потребительских свойств продовольственных товаров; современные достижения пищевой биотехнологии и основные направления ее развития.

Изучение дисциплины (модуля) формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (трудовая функция А/01.5)

ПК-2 – способен осуществлять ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг) (трудовая функция А/02.5)

ПК-3 – способен осуществлять организацию работ по подтверждению соответствия продукции (работ и услуг) и систем управления качеством (трудовая функция В/01.6)

ПК-4 – способен осуществлять организацию подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (трудовая функция С/01.7)

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать: молекулярно кинетические явления в животном сырье;
- знать свойства и способы биосинтеза пищевых компонентов;
- уметь использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач;
- владеть методами экологической биотехнологии по преобразованию веществ в сырье и продуктах животного происхождения.

1.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Биотехнологические основы производства продуктов питания

Тема 2. Производство и использование продуктов биотехнологического синтеза в технологиях продуктов животного происхождения.

Тема 3. Экологическая биотехнология

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

2. Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов животного происхождения»

2.1. Цель дисциплины (модуля): формирование знаний о целях, задачах и принципах технологии продуктов питания животного происхождения, а также приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и сертификационной деятельности в области технологии продуктов питания животного происхождения.

Задачами дисциплины (модуля) являются: изучение технологических схем производства продуктов питания животного происхождения, изучение требований нормативных документов к качеству готовой продукции и использования компонентов функциональной направленности.

Изучение дисциплины (модуля) формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (трудовая функция А/01.5)

ПК-2 – способен осуществлять ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг) (трудовая функция А/02.5)

ПК-3 – способен осуществлять организацию работ по подтверждению соответствия продукции (работ и услуг) и систем управления качеством (трудовая функция В/01.6)

ПК-4 – способен осуществлять организацию подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (трудовая функция С/01.7)

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать состояние и направление развития технологии производства пищевых продуктов и научно-технического прогресса в отраслях молочного, рыбного и мясного направления;

- уметь применять знания к оценке прогрессивных технологий производства пищевой продукции;

- уметь при исследовании качества продуктов применять аналитическое оборудование;

- владеть навыками осуществления интенсивных и индустриальных технологий;

- владеть методами контроля качества пищевой продукции.

2.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Технология мясных продуктов

Тема 2. Технология рыбных продуктов

Тема 3. Технология молочных продуктов

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

3. Рабочая программа дисциплины «Стандартизация и качество пищевой продукции»

3.1. Цель дисциплины (модуля): формирование знаний по стандартизации продуктов животного происхождения необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины (модуля) являются: изучить нормативные правовые акты, принятые в развитие законодательства, регулирующего стандартизацию и качество продуктов питания животного происхождения, услуг по их сертификации; применение нормативных баз при оценке безопасности и качества технологий и продуктов питания животного происхождения.

Изучение дисциплины (модуля) формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (трудовая функция А/01.5)

ПК-2 – способен осуществлять ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг) (трудовая функция А/02.5)

ПК-3 – способен осуществлять организацию работ по подтверждению соответствия продукции (работ и услуг) и систем управления качеством (трудовая функция В/01.6)

ПК-4 – способен осуществлять организацию подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (трудовая функция С/01.7)

3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать основные понятия и термины в области метрологии, стандартизации и сертификации; законодательство РФ по данным вопросам; порядок разработки и утверждения стандартов; визы стандартов; правила обеспечения единства и достоверности измерений показателей; порядок проведения сертификации; системы и схемы сертификации молочных продуктов;

- уметь организовывать на предприятиях молочной промышленности работу по метрологии, стандартизации; разрабатывать стандарты; осуществлять контроль за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и другой НД; организовывать работу по подготовке и обеспечению сертификации продукции, производства и систем качества;

- владеть навыками развития метрологии, стандартизации и сертификации в РФ и за рубежом; методики разработки стандартов; определения погрешности приборов и их достоверности; оформления сертификатов соответствия.

3.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Стандарты и нормативные документы пищевых производств.

Тема 2. Правовое обеспечение сертификата качества на пищевую продукцию.

Тема 3. Стандарты и качество при использовании барьерных технологий в пищевом производстве.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

4. Рабочая программа дисциплины «Санитарно-гигиенические основы обеспечения безопасности пищевых продуктов»

4.1. Цель дисциплины (модуля): формирование современных представлений о воздействии вредных факторов на организм человека и функционировании систем обеспечения безопасности жизнедеятельности организма, принципов нормирования вредных факторов в составе пищевых продуктов животного происхождения. Санитарно-гигиенических основ формирования безопасности пищевых продуктов животного происхождения.

Изучение дисциплины (модуля) формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (трудовая функция А/01.5)

ПК-2 – способен осуществлять ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг) (трудовая функция А/02.5)

ПК-3 – способен осуществлять организацию работ по подтверждению соответствия продукции (работ и услуг) и систем управления качеством (трудовая функция В/01.6)

ПК-4 – способен осуществлять организацию подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (трудовая функция С/01.7)

4.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать основы санитарного контроля безопасности животных пищевых объектов и технологий, особенности формирования безопасных пищевых продуктов и регламентируемые факторы влияния на них;
- уметь применять методы контроля качества пищевых продуктов животного происхождения, давать заключение по безопасности пищевых объектов;
- владеть навыками обработки, формирования данных, по безопасности продуктов питания животного происхождения и их технологий на производстве.

4.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды

Сырьевые и технологические факторы, физические факторы, электромагнитные излучения, ионизирующее излучение, лазерное излучение, гигиенические основы технологий, принципы нормирования вредных факторов в продуктах питания. Понятия о вредных веществах. Классификация вредных веществ. Классы опасности вредных веществ. Отравления, классификация. Параметры, влияющие на токсичность вредных веществ. Превращения вредных веществ в организме. Опасности пищевых веществ. Антиалиментарные факторы.

Тема 2. Санитарно-гигиеническая оценка качества пищевых продуктов

Теоретические основы экологической безопасности функциональных продуктов питания. Гигиеническое регламентирование и оценка загрязнений пищевых продуктов. Загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами, микотоксинами, гельминтами, токсичными металлами пестицидами, веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве нитратами нитритами и нитрозосоединениями.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.