

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 04:15:36
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«Оценка качества продукции»
направление подготовки

06.03.01- Биология, профиль «охотоведение»
форма обучения: очная, очно - заочная

Целью изучения дисциплины «Оценка качества продукции» является освоение общих теоретических знаний в области производства качественной и безопасной продукции в условиях глобального загрязнения окружающей природной среды, формирование у студентов системного экологического мышления в области производства промышленных и потребительских товаров, экологической культуры производства и потребления.

Задачами дисциплины являются:

- освоение навыков оценки качества продовольственной, промышленной, фармацевтической продукции и оргтехнических товаров;
- формирование способности разбираться в ассортименте продукции и товаров;
- формированию рациональных подходов к производству и потреблению;
- усвоению основных методов инструментальной и органолептической оценки качества продукции;
- выработка умений работать с нормативно-технологической документацией, производить оценку и контроль качества продукции, делать заключения о качестве продукции;
- формирование способности использовать навыки контроля качества.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Оценка качества продукции» входит в обязательную часть дисциплин по выбору цикла Б.1.– Б1.В.01.09 и относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных.

Дисциплина изучается на 4 курсе (7 и 8 семестр).

Форма итогового контроля зачет.

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-5. Способен эффективно осуществлять организацию хозяйственной деятельности в сфере биологического природопользования .


ПК-6. Способен эффективно организовывать сохранение и воспроизводство животных и растительных ресурсов.

Содержание дисциплины:

1. Общие понятия о качестве продукции и оценке качества. Термины и определения.

2. Классификация продукции и товаров. Ассортимент.
3. Общие требования к качеству товаров.
4. Факторы, формирующие качество продукции.
5. Факторы, сохраняющие качество продукции.
6. Стандарты качества.
7. Виды экспертизы продукции и их сущность.
8. Общие принципы предохранения сырья и продуктов от порчи.
9. Потери качества, пути их снижения.
10. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
11. Вещества, загрязняющие продовольственную продукцию.
12. Методы оценки качества пищевых продуктов.
13. Химический состав продукции и товаров.
14. Экологически чистая продукция.
15. Потребительские свойства и их показатели, органолептические показатели.
16. Оценка уровня качества. Контроль качества.
17. Общие положения о подлинности товаров. Место и роль идентификации.
18. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.
19. Безопасность продукции. Понятия, термины и определения. Опасные воздействия, которыми могут обладать продовольственные товары.
20. Опасные воздействия, которыми могут обладать непродовольственные товары.
21. Законодательные требования в отношении безопасности товаров.



Составитель:  доцент кафедры охотоведения и биоэкологии, к.б.н.
Музыка Сергей Михайлович