

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
 (ФГБОУ ВО «КГМТУ»)

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ
 Декан технологического факультета

 Н.А. Логунова
 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ В ОТРАСЛИ
 И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки – 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

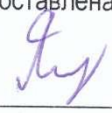
Статус дисциплины – вариативная

Учебный план 2017 года

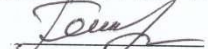
Описание учебной дисциплины по формам обучения


Очная										Заочная												
Курс	Семестр	Всего часов / зач.единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные работы, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), (+, -)	Семестровый контроль (вид, часов)	Курс	Семестр	Всего часов / зач.единиц	Всего аудиторных часов	Лекции, часов	Лабораторные работы, часов	Практические занятия, часов	Семинары, часов	Самостоятельная работа, часов	КП (КР), (+, -)	Контрольная работа (+, -)	Семестровый контроль (вид, часов)
4	7	72/2	48	16	32	-	-	24	-	Зачет	5	10	72/2	12	6	6	-	-	56	-	+	Зачет, 4
Всего		72/2	48	16	32	-	-	24	-	-	Всего		72/2	12	6	6	-	-	56	-	+	4

Рабочая программа составлена на основании ФГСС ВО и рабочего учебного плана с учетом требований ООП.

Программу разработал  Яковлев О.В., доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Протокол № 9 от 17.04. 2017 г. Зав. кафедрой  О.Е. Битнутская

Согласовано: Начальник УМУ 17.04. 2017 г.  Е.Ю. Девятова

1 Цель и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции» является получение студентом теоретических знаний и формирование практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач рыбоперерабатывающей отрасли в области организации производственного контроля.

Задачи дисциплины: заложить основу знаний студентов в области контроля производства и контроля качества рыбной продукции.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции» относится к вариативной части дисциплин профессионального цикла ООП.

Освоение материала дисциплины базируется на знаниях и компетенциях, полученных при изучении следующих дисциплин программы подготовки бакалавра направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»: «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Общая технология отрасли», «Технология рыбных консервов и пресервов», «Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности», «Метрология и стандартизация», «Основы научных исследований».

Знания и навыки, полученные при изучении данной дисциплины, используются студентом при выполнении выпускной квалификационной работы по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций, предусмотренных ФГОС ВО:

Общекультурные компетенции (ОК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

Профессиональные компетенции (ПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

№ компетенции	Содержание компетенции
ПК-6	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты

В результате освоения дисциплины студент должен

ЗНАТЬ:

- цели и задачи производственного контроля;
- перечень показателей качества для конкретной группы продукции из водных биоресурсов;
- методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- арбитражные и альтернативные методики анализов.

УМЕТЬ:

- пользоваться нормативно-технической документацией в области производственного контроля;
- проводить органолептическую оценку продукции;
- проводить оценку качества с использованием физических и химических методов анализа.

ВЛАДЕТЬ:

- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции.

4 Структура учебной дисциплины

Наименования разделов	Общее количество часов	Количество зачетных единиц	Очная форма						Заочная форма						
			Распределение часов по видам занятий						Распределение часов по видам занятий						
			Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (сем)	СР	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (сем)	СР	Контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Раздел 1 Методы оценки качества	2	0,1	2	2					2	2					
Раздел 2 Органолептическая оценка качества продукции	14	0,4	6	6			8		1	1			13		
Раздел 3 Контроль качества пищевой продукции	34	0,9	28	4	24		6		5	1	4		29		
Раздел 4 Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции	16	0,4	10	2	8		6		2		2		14		
Раздел 5 Организация и документальное оформление производственного контроля и результатов контроля качества продукции	2	0,1	2	2					2	2					
Форма контроля – зачет	4	0,1					4							4	
Всего часов	72	2	48	16	32	-	24	-	12	6	6	-	56	4	

5 Содержание лекций

№	Краткое содержание лекций	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Методы оценки качества			
1	Органолептические, физические, химические, микробиологические и социологические методы оценки качества.	2	2
Раздел 2. Органолептическая оценка качества продукции			
2	Роль органов чувств человека в оценке качества. Основные органолептические показатели качества рыбы и рыбной продукции, методики их определения и оценки (рыба-сырец, охлажденная, мороженая продукция)	4	0,5
3	Основные органолептические показатели качества пищевой продукции, методики их определения и оценки (соленая, пряная, маринованная, вяленая, провесная, копченая продукция, пресервы, консервы, кормовая, техническая и медицинская продукция)	2	0,5
Раздел 3. Контроль качества пищевой продукции			
4	Физические и химические показатели качества пищевой продукции и методики их определения	4	1
Раздел 4. Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции			
5	Физические и химические показатели качества кормовой, технической и медицинской продукции и методики их определения	2	-
Раздел 5. Организация и документальное оформление производственного контроля и результатов контроля качества продукции			
6	Порядок ведения журналов контроля, формы и порядок оформления деклараций (свидетельств) производителя о качестве	2	2
ВСЕГО		16	6

6 Темы лабораторных занятий

№ работы	Наименование работы	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 3. Контроль качества пищевой продукции			
1	Контроль качества рыбы-сырца, охлажденной и мороженой рыбы	2	1
2	Контроль качества соленой, пряной и маринованной продукции	2	1
3	Контроль качества копченой, провесной, вяленой и сушеной продукции	6	2
4	Контроль качества консервов	8	-
5	Контроль качества пресервов	4	-
6	Контроль качества тузлука	2	-
Раздел 4. Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции			
7	Контроль качества кормовой рыбной муки.	4	2
8	Контроль качества рыбного жира	4	-
ВСЕГО		32	6

7 Темы практических занятий

Не предусмотрены учебным планом.

8 Темы семинарских занятий

Не предусмотрены учебным планом.

9 Содержание и объем самостоятельной работы студента

Раздел	Трудоемкость самостоятельной работы, часов		Литература	Содержание работы
	очная	заочная		
Раздел 2 Органолептическая оценка качества продукции	8	13	[1], [3]	Отбор, теоретическая подготовка и тренировка дегустаторов. Формирование дегустационной комиссии. Порядок проведения дегустаций. Лаборатория органолептического анализа.
Раздел 3 Контроль качества пищевой продукции	6	29	[1], [3]	Состав и функции технологической лаборатории.
Раздел 4 Контроль качества кормовой, технической и медицинской продукции	6	14	[2]	Порядок регистрации результатов контроля производства и испытаний продукции из рыбы и других водных живых ресурсов на предприятиях и судах.
Подготовка к зачету	4	-	-	Обобщение лекционного материала.
ВСЕГО	24	56	-	-

10 Индивидуальные задания

Индивидуальные задания выполняются студентом заочной формы обучения в виде контрольной работы. Требования к оформлению контрольной работы изложены в «Положении о порядке оформления студенческих работ». Критерии оценивания индивидуального задания сформулированы в фондах оценочных средств.

11 Методы обучения

Лекции являются основным способом получения необходимых знаний студентов и дают основные направления самостоятельного изучения материала.

Лабораторные занятия проводятся в специализированной лаборатории. При выполнении лабораторных работ приобретаются практические навыки в области контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции из водных биоресурсов и качества вспомогательных материалов.

На лабораторных занятиях также происходит закрепление теоретического материала.

Из интерактивных форм обучения используется метод дискуссии, смысл которого состоит в обмене взглядами по конкретной теме. Это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Метод дискуссии используется на собеседованиях по обсуждению итогов выполнения лабораторных работ, когда студентам нужно высказываться. Дискуссия требует продуманности и основательной предварительной подготовки студентов. Нужны не только хорошие знания (без них дискуссия беспредметна), но также наличие у студентов умения выражать свои мысли, четко формулировать вопросы, приводить аргументы и т. д. Учебные дискуссии обогащают представления студентов по теме, упорядочивают и закрепляют знания.

12 Учебно-методическое обеспечение

Основная литература

1. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
2. Зауэр, Е. А. Анализ продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / Е. А. Зауэр. ВолгГТУ. – Волгоград, 2016. – 104 с.

Дополнительная литература

3. Кутняхова, Л.В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров: учебное пособие / Л.В. Кутняхова. – Мн.: Высшая школа, 2012. – 141 с.
4. Николаенко, О. А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / О.А. Николаенко, Ю.В. Шокина, В.И. Волченко. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 176 с.

13 Информационные ресурсы

1. Электронная библиотека КГМТУ. Режим доступа: <http://lib.kgmtu.ru> (Дата обращения 20.03.2017).
2. Электронно-библиотечная система. Режим доступа: <http://znanium.com> (Дата обращения 20.03.2017).
3. Научная электронная библиотека. Режим доступа: <http://elibrary.ru>. (Дата обращения 20.03.2017).
4. Российское образование: федеральный образовательный портал. Режим доступа: <http://www.edu.ru> (Дата обращения 20.03.2017).
5. Электронная библиотека учебников. Режим доступа: <http://studentam.net>. (Дата обращения 20.03.2017).
6. Электронная библиотека учебной литературы. Режим доступа: <http://twirpx.com> (Дата обращения 20.03.2017).

14 Материально-техническое обеспечение дисциплины и информационные технологии

1. Специализированные технологические лаборатории (ауд. 316-1, 317-1)
2. Мультимедийный проектор или доска.
3. Оборудование, лабораторная посуда и инвентарь, химические реактивы согласно методическим указаниям по выполнению лабораторных работ.

Для проведения занятий информационные технологии и программное обеспечение не применяются.