

Аннотации
к рабочим программам дисциплин дополнительной профессиона-
льной программы профессиональной переподготовки

«Экспертиза и оценка качества плодоовощной продукции»

1. Подтверждение соответствия плодоовощной
продукции и продуктов его переработки требованиям
Технических регламентов Таможенного Союза.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере подтверждения соответствия плодоовощной продукции и продуктов его переработки требованиям Технических регламентов Таможенного Союза и исполнению обязательных требований к продукции.

Дисциплина является одной из базовых для слушателей обучающихся по направлению профессиональной переподготовки «Экспертиза и оценка качества плодоовощной продукции». Знания, полученные в результате изучения дисциплины, могут быть использованы в различных сферах деятельности предприятий, организаций АПК и пищевой и перерабатывающей промышленности Волгоградской области.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

готовность производить, реализовывать качественную продукцию сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями с нормативной и законодательной базой;

владением методами анализа показателей качества и безопасности продукции растениеводства и продуктов их переработки;

производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства.

Содержание дисциплины: Основные принципы инновационных технологий, используемых в производстве конкурентоспособной продукции растениеводства в рыночных условиях; Задачи, объекты и методы исследования растениеводства. Теоретические основы растениеводства. Группировка полевых культур; Ботанические и биологические особенности сельскохозяйственных культур; Технология возделывания озимых: ржи, тритикале, ячменя; Технология возделывания яровых зерновых культур: пшеницы, ячменя, овса, проса, гречихи, сорго, кукурузы, гороха и нута; Технология возделывания масличных и технических культур: подсолнечника, льна масличного, горчицы, сурепицы, рапса, рыжика ярового и озимого, сафлора.

2. Теоретические основы хранения овощей и фруктов

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области хранения продукции растениеводства: плодов, ягод, винограда, овощной продукции.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

классификации сельскохозяйственных культур;

физических и химических свойств;

физиологических процессов, происходящих при хранении продукции растениеводства;

мероприятий направленных на проведение оздоровительных процессов: лечебный период подготовки перед закладкой плодоовощной продукции на хранение;

активного вентилирования плодов и овощей;

контроля за хранением плодоовощной продукции (относительной влажности, температуры и сохранности продукции);

проведение фумигации в складах и холодильных камерах;

подтверждения качества и безопасности плодоовощной продукции.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

способность обосновать подбор сортов сельскохозяйственных культур для подготовки к посеву;

способность обосновать способ уборки урожая сельскохозяйственных культур, первичной обработки растениеводческой продукции и закладки её на хранение.

Содержание дисциплины: Хранение плодоовощной продукции. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения; Физические свойства и химический состав плодоовощной продукции; Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии; Технология хранения отдельных видов плодов, ягод, винограда и овощей. Ведение документации по хранению; Методы определения качества зерна, маслосемян и плодоовощной продукции. Методы определения качества зерна: органолептические показатели, стекловидность, натура, клейковина, число падения, влажность, цвет, обесцвеченность, кислотность по болтушке, белок, зольность, плёнчатость; Методы определения качества маслосемян: плёчатость, фракционный

состав, испорченные и поврежденные в скрытой форме, кислотное число масла, повреждение растительным клопом; Методы определения качества плодоовощной продукции: форма, размер, трещины, повреждение болезнями и вредителями спелость, нитраты.

3. Хранение овощной продукции

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области хранения овощной продукции.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

классификации сельскохозяйственных культур;

физических и химических свойств;

физиологических процессов, происходящих при хранении продукции растениеводства;

мероприятий направленных на проведение оздоровительных процессов: лечебный период подготовки перед закладкой овощной продукции на хранение;

активного вентилирования овощей;

контроля за хранением овощной продукции (относительной влажности, температуры и сохранности продукции);

проведение фумигации в складах и холодильных камерах;

подтверждения качества и безопасности овощной продукции.

В процессе изучения данной дисциплины будут сформированы следующие профессиональные компетенции Таблица 1.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

способностью организовывать закупку и поставку продукции, осуществлять связи с поставщиками и покупателем, контролировать выполнение договорных обязательств;

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовность заключения по результатам их рассмотрения;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов формирующих и сохраняющих их качество;

умением проводить приёмку товаров по количеству, качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Содержание дисциплины: Хранение плодоовощной продукции. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения;

Физические свойства и химический состав плодоовощной продукции; Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии; Технология хранения отдельных видов плодов, ягод, винограда и овощей. Ведение документации по хранению.

4. Хранение фруктов, ягод, грибов и орехов

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области хранения продукции растениеводства: плодов, ягод, винограда.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:
классификации плодоягодной продукции;
физических и химических свойств;
физиологических процессов, происходящих при хранении продукции растениеводства;

мероприятий направленных на проведение оздоровительных процессов: лечебный период подготовки перед закладкой плодовой продукции на хранение;

активного вентилирования плодов;
контроля за хранением плодовой продукции (относительной влажности, температуры и сохранности продукции);
проведение фумигации в складах и холодильных камерах;
подтверждения качества и безопасности плодовой продукции.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;
готовность устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении по территории землепользования;

способность обосновать подбор сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия, подготовить семена к посеву;

готовность обосновать систему севооборотов и землеустройства сельскохозяйственного предприятия.

Содержание дисциплины: Состояние и пути развития плодоводства; Биологические основы плодоводства; Выращивание посадочного материала плодовых культур. Посадка сада; Технология производства плодов; Культура ягодных растений; Уборка, хранение и переработка плодов и ягод.

5. Отбор проб для исследований пищевой продукции растениеводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере отбора проб для исследования.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении: физических и химических свойств;

отбор проб плодов, ягод и винограда в соответствии с требованиями ГОСТ;

органолептических показателей;

свежести и целостности продукции (отсутствие вялых плодов, пораженность вредителей в пределах допустимых норм, отсутствие загнивших плодов);

содержания нитратов в соответствии с требованиями СанПиНа;

определения размеров и веса плодов, ягод, винограда.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Содержание дисциплины: Введение в курс дисциплины; Физические и химические свойства пищевой продукции растениеводства; Отбор проб плодов, ягод и винограда в соответствии с требованиями ГОСТ; Органолептические показатели пищевой продукции растениеводства; Свежесть и целостность продукции (отсутствие вялых плодов, пораженность вредителей в пределах допустимых норм, отсутствие загнивших плодов); Содержания нитратов в соответствии с требованиями СанПиНа.

6. Сенсорный анализ пищевых продуктов

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере сенсорного анализа пищевых продуктов.

В профессиональной подготовке специалистов дисциплина «Сенсорный анализ пищевых продуктов» строится на основе смежных дисциплин, таких как, химия, физика, методы технического обеспечения контроля каче-

ства пищевых товаров, а также коррелирует с товароведением каждой группы пищевых товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Содержание дисциплины: Теоретические основы сенсорного анализа. Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика свойств пищевых продуктов. Организация условий проведения сенсорного анализа; Сенсорные системы человека. Анатомия сенсорных систем. Механизмы восприятия работа вкуса и запаха. Тактильные, зрительные, слуховые ощущения и их роль в сенсорном анализе. Разработка и применение шкалы балльной оценки при исследовании качества пищевых продуктов; Методы сенсорного анализа. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов; Сенсорный анализ пищевых продуктов с применением балловых систем.

7. Органолептическая оценка качества растительных пищевых продуктов

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области органолептической оценки качества растительных пищевых продуктов.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

формирование проб для анализа на органолептические показатели;

доставки продукции в лаборатории для анализа при температуре +4°C;

составления акта отбора проб для анализа в полевых условиях и со складов с указанием предшественника, культуры, срока сева, удобрений и доз внесения, вид и доза последнего срока внесения удобрения;

тары для доставки плодоовощной продукции для анализа в лаборатории (крафтмешки, полипропиленовые мешки, корзины, ведра, сетки, холодильники или спец. автомобиль с холодильником);

определения цвета, блеска, запаха и выявления фальсифицированной продукции на основе органолептических показателей (загнившей, с запахом пестицидов).

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасно, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

умением проводить приёмку товаров по количеству, качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Содержание дисциплины: Теоретические основы товароведения. Понятие о товароведении. Основные задачи товароведения; Товаровед и его обязанности; Методы, используемые для определения качества продукции; Виды классификации товаров; Товары растительного и животного происхождения; Химический состав продовольственных товаров; Плодоовощная продукция. Классификация свежих плодов; Экспертиза свежих плодов; Свежие овощи и их классификация; Экспертиза свежих овощей.

8. Управление качеством (MCCMKISO)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины - дать слушателям знания по системе менеджмента качества, подготовить к активной деятельности в области организации управления с применением системы на уровне предприятия.

Все сильнее возрастает конкуренция, как основной механизм регулирования хозяйственного процесса. Конкурентоспособность любому хозяйствующему субъекту может обеспечить набор правил, которыми он должен руководствоваться при демонстрации своей способности постоянно поставлять продукцию, отвечающую требованиям потребителей и соответствующую нормативным требованиям. Система менеджмента качества – инструмент менеджмента. Для того чтобы обеспечить качество системы управления в своей деятельности предприятие должно руководствоваться рядом принципов и закрепить эти принципы во внутренних нормативных документах, стандартизировать свою деятельность.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовность заключения по результатам их рассмотрения;

производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства.

Содержание дисциплины: История и философия менеджмента качества. Принципы менеджмента качества. Международные стандарты ИСО семейства 9000; ИСО 9000:2000. Термины и определения. Международный стандарт ИСО 9001:2000; Системы менеджмента качества. Требования; Управление документацией. Документация СМК - инструмент добавления ценности; Управление записями. Реализация процессного подхода; Экономические аспекты СМК; Программа создания системы менеджмента качества; Действия при аудите; Протоколы о несоответствии. Рекомендации по классификации несоответствий.

9. Менеджмент профессиональной деятельности и здоровья (OHSAS 18000)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере охраны жизни и здоровья сотрудников на предприятии.

Стандарты системы оценки менеджмента здоровья и безопасности OHSAS обеспечивают управление охраной здоровья и безопасностью и могут быть объединены с другими требованиями систем управления, и помочь организациям достигать поставленных целей как в области здоровья и безопасности, так и поставленных экономических целей.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических основ и правил охраны здоровья и предотвращения несчастных случаев, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;
разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства;
знанием функциональных возможностей технологического оборудования, способностью эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

Содержание дисциплины: Область применения стандарта OHSAS–18001; Нормативное обеспечение системы здоровья и безопасности в организации; Основные понятия, терминология стандарта, оценки менеджмента здоровья и безопасности на производстве; Требования к системе менеджмента здоровья и безопасности.