

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.4.2 «Экологический менеджмент в промышленности»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: МГД

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Экологический менеджмент в промышленности» являются:

- а) формирование знаний об основных видах контроля технологических процессов на пищевых предприятиях;
- б) формирование знаний об основах организации деятельности; испытательных производственных лабораторий на пищевых предприятиях;
- в) обучение методам контроля санитарно-гигиенического состояния; производства и показателей качества и безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий на предприятиях пищевого профиля;
- г) обучение методам разработки нормативных документов по организации производственного контроля на пищевых предприятиях;
- д) раскрытие первостепенной значимости контроля технологических процессов в вопросах управления качеством продукции и прохождения сертификационных испытаний.

### 2. Содержание дисциплины «Экологический менеджмент в промышленности»

Основные принципы организации контроля качества продукции и состояния производства.

Стандартизация в области экологического менеджмента.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### 1) Знать:

- а) общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях;
- б) задачи, функции и требования к организации работы испытательной производственной лаборатории;
- в) методы определения точек производственного контроля в технологической линии;

г) правила оформления документации по обеспечению контроля и безопасности технологического процесса на пищевых предприятиях.

**2) Уметь:**

а) разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях;

б) проводить испытания сырья, полупродуктов и готовых изделий;

в) оценивать санитарно-эпидемиологическое состояние производства;

г) анализировать данные производственного контроля и разрабатывать алгоритмы действий на основе результатов анализа.

**3) Владеть:**

а) методами проведения производственного контроля на пищевых предприятиях;

б) навыками использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полупродуктов и показателей качества готовой продукции;

в) навыками проведения органолептического анализа сырья, полупродуктов.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М