

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Контроль качества сырья и пищевых продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.01 **Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- теоретические основы обеспечения качества и управления продукцией;
- принципы и методы управления качеством на практике; навыки организации деятельности по достижению высокого уровня качества выпускаемой продукции путем разработки и внедрения международных стандартов;

Умение:

- разрабатывать стандарты и нормативные документы; осуществлять контроль за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и другой НД;

- эффективно организовывать функционирование и совершенствование системы качества

Навык:

- принципами и методами сертификации продукции, нормативными и законодательными документами; умениями оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы

Опыт деятельности

- осуществлять методы сертификации продукции, нормативными и законодательными документами; оценку достоверности полученных данных, формулировать выводы

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1.«Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности». Раздел 2 «Комплексное управление качеством». Раздел 3 «Обеспечение безопасности и качества продукции». Раздел 4 «Стандартизация в управлении качеством». Раздел 5«Квалиметрия». Раздел 6 «Современная система управление качеством продуктов биотехнологии». Раздел 7«Особенности управления качеством продуктов биотехнологии в АПК». Раздел 8«Особенности управления качеством продуктов биотехнологии в перерабатывающей пищевой промышленности».

4. Форма промежуточной аттестации: два зачёта.

5. Разработчик: канд.с.-х.наук., доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.