

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Техно-химический контроль в биотехнологической отрасли

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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции (**ПК-2**)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **ПК-**

2.1, ПК-2.3, ПК-2.6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и биотехнологической продукции;

технологических параметров и режимов производства продуктов и биотехнологической продукции.;

методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции на автоматизированных технологических линиях..

Умение: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции;

контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов и биотехнологической продукции;

разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции на автоматизированных технологических линиях.

Навык и / или опыт деятельности: осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов и биотехнологической продукции;

разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции на автоматизированных технологических линиях..

3. Содержание программы учебной дисциплины

Введение. Цель и задачи дисциплины Входной контроль сырья, материалов и продуктов. Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли. Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли

4. Образовательные технологии: зачёт.

5. Разработчик: канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Руденко Р.А.