

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Техно-химический контроль в мясной отрасли»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «12» марта 2015 г. регистрационный номер 199

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК - 3; ОК - 4; ПК - 1; ПК - 3; ПК - 5; ПК – 6

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;  
принципы, методы и способы контроля и управление качеством  
формы метрологического обеспечения и системы контроля качества мяса и мясопродуктов  
принципы организации технохимического контроля на предприятии;

**Умения:**

требования стандартов к качеству сырья и продукции мясной отрасли;  
принципы, методы и способы контроля и управление качеством  
методологией управления качеством  
методами организации производственного контроля

**Навык:**

методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов;

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Повышение качества продукции. Входной контроль сырья, материалов и продуктов Технохимический контроль на предприятиях мясной отрасли Комплексная оценка и управление качеством в мясной отрасли

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.