

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 т «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.