

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной дисциплины

### «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология в производстве продуктов питания из сырья животного происхождения»

#### 1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 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 11 августа 2020 г. № 936.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (ПК-1.3);

- Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1,5).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований, технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

*Навык:* планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований, оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

*Опыт деятельности:* планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований, оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

#### 3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Сущность стандартов и норм в области технологии производства продуктов»,  
Раздел 2. «Основные понятия в области оценки соответствия качества продуктов питания», Раздел 3. «Основные понятия и задачи в области технологии производства продуктов»

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

**5. Разработчик:** канд.с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.