

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 19.03.03 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 бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональная компетенция (ПК):

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)

- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2.6.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения;

технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения;

методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения;

контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения;

разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Навык:

осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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.