

АННОТАЦИЯ к рабочей программе дисциплины

«Управление качеством мясной продукции»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа 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 – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 936 от 11.08.2020

Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения (УК - 2.4)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК-2) - способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

Индикаторы достижения компетенций:

- применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,1);

- применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: Теоретические основы обеспечения качества и управления продукцией; принципы и методы управления качеством на практике; навыки организации деятельности по достижению высокого уровня качества выпускаемой продукции путем разработки и внедрения международных стандартов; основные положения управления качеством и применение знаний естественных наук ;

Умение: проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; - разрабатывать стратегию и политику в области качества и обеспечивать их реализацию; - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; - решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; - использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

Навык: осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления качеством; - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством; - обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, - проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности

Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности. **Раздел 2** Комплексное управление качеством **Раздел 3** Обеспечение безопасности и качества продукции **Раздел 4** Стандартизация в управлении качеством **Раздел 5** Квалиметрия **Раздел 6** Современная система управления качеством **Раздел 7** Особенности управления качеством продуктов **Раздел 8** Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности

2. **Форма промежуточной аттестации:** зачет.

3. **Разработчик:** канд. с.-х наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.