

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3, ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- этапов осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

**Умение:**

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Навык:**

- проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- работы с техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
- организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания

**Опыт деятельности:**

- осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Транспортирование продукции, Технология транспортирования продовольственных товаров, Хранение сырья и продовольственных товаров

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

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.