

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Управление качеством и технический контроль продуктов животного происхождения»**

**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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений (ОПК-3).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен организовывать научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-3.1);

- Способен организовывать научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-3.2);

- Способен комплексно решать профессиональные задачи на основе результатов научно-исследовательских и научно-производственных работ (ОПК-3.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

- рисков при разработке новых высокотехнологических решений
- процесса производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
- показателей качества продукции

**Умения:**

- оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
- управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
- разрабатывать высокотехнологичные решения по управлению качеством продукции

**Навык:**

- оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
- способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
- разработки высокотехнологичных решений по управлению качеством продукции

**3. Содержание программы учебной 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 «Управление качеством продуктов питания животного происхождения (мясо и мясные продукты)

Раздел 7 «Особенности управления качеством продуктов питания животного происхождения (мясо и мясные продукты)»

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

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