

**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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность «Технология производства и переработки мяса и мясной продукции»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5)

**Профессиональные компетенции (ПК):**

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

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1)

- Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-2.2.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;

**Умения:**

использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

**Навык:**

в способности к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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.