

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50a0cc32380411036b047005137

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 от «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.