Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 11:43:33
Уникальный программный ключ:
820dd7e6564d02a9f0a904356a3692d52d7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Управление качеством мясной продукции»

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, хранения 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.

Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК-4) - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;:

Индикаторы достижения компетенций:

- Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2);

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 качесвтом; - 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 управление качеством **Раздел 7** Особенности управления качеством продуктов

2. **Форма промежуточной аттестации**: зачет.
3. **Разработчик**: канд. с. х наук, доцент кафедры Пищевых технологий Козликин А.В.