Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:28:03
Уникальный программный ключ:
820dd736c63648d2e40dc4041f136d3b2d2b7e

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 оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(ОПК-3.1);**
- Способен управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(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. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.