Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:43:55
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045136a5692d52b7e

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, 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.

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.