Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 25:19:06
Уникальный программный ключ:
820dd[illegible]

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины

«Управление качеством мясной продукции»

1. **Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 936 от 11.08.2020

Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения (УК - 2.4)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК-2) - способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности:

Индикаторы достижения компетенций:

- применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,1);

- применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2,2).

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 **Раздел 8** Особенности управления качеством продуктов в перерабатывающей пищевой промышленности

2. **Форма промежуточной аттестации**: зачет.
3. **Разработчик**: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.