Аннотация дисциплины

**«Технохимический контроль и управление качеством продукции»**

направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Цель дисциплины – дать знания о природе процессов, формирующих качество пищевой продукции на разных стадиях производства и хранения, научить методам оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Таблица 1 – Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

|  |
| --- |
| Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3) |
| Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6) |

Таблица 2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полная | сокращенная |
| 1 Аудиторные занятия, всего, часов | 54 | - | - |
| в том числе:  1.1 Лекции | 28 |  |  |
| 1.2 Лабораторные работы | 26 | - | - |
| 1.3 Практические (семинарские) занятия | - | - | - |
| 2 Самостоятельная работа, часов | 54 | - | - |
| Всего часов | 108 | - | - |
| **Общая трудоемкость, зачетных единиц** | 3 | - | - |

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

**Перечень изучаемых тем (основных):**

1 Организация контроля качества продуктов питания

2 Контроль качества молока и молочных продуктов

3 Контроль качества мяса и мясопродуктов

4 Основы управления качества производства пищевой продукции