

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

## АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Производственный контроль в отрасли»  
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции  
животноводства»**

**форма обучения: очная, заочная**

### **Цель освоения дисциплины:**

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в соответствии с формулируемыми компетенциями о приемки, хранения и контролю качества сырья, технологических процессов производства и оценки качества продукции животноводства

### **Основные задачи освоения дисциплины:**

- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- технологий хранения продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки..

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

дисциплина «Пищевые добавки, пряности и консерванты» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4зачетных единиц (144часа). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

**ПК-3- Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки**

**Содержание дисциплины:**РАЗДЕЛ 1 Производственный контроль при получении и переработке сырья животного происхождения. Виды систем качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Применение различных систем контроля СанПиН, ХАССП, GMP, ISO при переработке сырья.РАЗДЕЛ 2. Производственный контроль на предприятиях переработки сырья животного. Входной контроль качества сырья на предприятии, производственный контроль полуфабрикатов, параметры технологических процессов и оценка качества готовой продукции

**Составитель:**доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.