

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения»

Специальность	36.05.01 Ветеринария		
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Уровень образовательной программы	Специалитет		
Форма обучения	Очная		
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3		
Трудоемкость дисциплины, час.	108		
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:		
Контактная работа – всего	40	Зачет	1
в т.ч. лекции	14		
Лабораторные	26		
Практические	-		
Самостоятельная работа	68		

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – получение студентами знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина

относится к

вариативной части образовательной программы

по выбору

по выбору

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины

Экономическая теория, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария

Обеспечиваемые
(последующие)
дисциплины

Производственный ветеринарно-санитарный контроль,
Ветеринарный контроль на рынках

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции		Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
ПК-9 Способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знает:	3-2. Условия и технологические этапы переработки сырья животного и растительного происхождения	Все
		3-3. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Все
	Умеет:	У-1. Ориентироваться в выборе методов, с помощью которых проводит оценку и контроль за технологическими операциями по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-3. Выявлять и оценивать эффективность использования выбранных методов контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Все
		У-5. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Все
Владеет:	В-3. Опытном реализации методик экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Все	
СК-2 Способность и готовность выбирать и использовать эффективные способы производства переработки продукции животноводства и нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении	Знает:	3-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все
		Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении
	Владеет:		В-2. Опытном работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении