

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ В
ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)**

«Технология переработки мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки / специальность	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Уровень образовательной программы	Бакалавриат		
Форма обучения	Очная		
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5		
Трудоемкость дисциплины, час.	180		
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:		
Контактная работа – всего	50	Экзамен	1
в т.ч. лекции	16		
лабораторные	34		
практические	-		
Самостоятельная работа	130		

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование у бакалавра теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к*	вариативной части образовательной программы
Статус дисциплины**	обязательная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Основы физиологии Анатомия животных Органическая и физколлоидная химия Биологическая химия Цитология, гистология и эмбриология Ветеринарно-санитарная экспертиза
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Ветеринарно-санитарная экспертиза Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения Выпускная квалификационная работа

* базовой / вариативной

** обязательная / по выбору / факультативная

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-1 Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знает:	3-2. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Все разделы
		3-3. Санитарную оценку в отношении сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Все разделы
	Умеет:	У-2. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Все разделы
		Владеет:	В-2. Методами ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПК-2 Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знает:	З-7. Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Все разделы
	Умеет:	У-7. Организовывать и проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Все разделы
	Владеет:	В-7. Приемами организации и методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Все разделы
ПК-4 Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Знает:	З-16. Технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения	Все разделы
			Все разделы
	Умеет:	У-10. Квалифицированно подбирать современные технологические режимы при получении продукции животноводства подготовки и обработки сырья и ингредиентов	Все разделы
			Все разделы
Владеет:	В-8. Способностью использования современных технологических решений в условиях производства	Все разделы	