

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИЙ И АГРОБИЗНЕСА

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии  
факультета  
№ 08 от «07» июня 2023 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»**

Направление подготовки / специальность	<b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма(ы) обучения	<b>Очная</b>
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	<b>3.0</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>108</b>

Разработчик:

Доцент кафедры незаразных болезней

Т.Г. Кичеева

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой незаразных болезней

Т.Г. Кичеева

(подпись)

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - приобретение студентами базовых знаний о специальности, для последующего изучения дисциплин профессионального цикла для подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	обязательной части
Статус дисциплины	базовая
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики	Технология производства продукции растениеводства, Технология производства продукции животноводства, Морфология и физиология с.х. животных, Технология производства продукции растениеводства, Технология производства продукции животноводства, Производство продукции животноводства, Технология хранения продукции растениеводства, Оборудование перерабатывающих производств, Техно-химический контроль растениеводческого сырья и продуктов его переработки
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции, Консервирование, Пищевые и биологически активные добавки, Технология замораживания пищевых продуктов растительного происхождения, Технология производства растительных масел, Технология рыбы и рыбных продуктов, Технология продуктов пчеловодства

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

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	все