

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

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного происхождения»**

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	"Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров"; "Технология мяса и мясных продуктов"
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕ	7
Трудоемкость дисциплины, час.	252

Разработчик:

Профессор кафедры болезней им.
академика РАСХН Ю.Ф. Петрова

В.В. Пронин
(подпись)

Доцент кафедры болезней им. академика
РАСХН Ю.Ф. Петрова

С.П. Фисенко
(подпись)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель данной дисциплины - подготовить бакалавра, который будет обладать компетенциями, необходимыми для выполнения задач при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, а также для определения обоснованного заключения об их качестве, осуществлении контроля за ветеринарно - санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится

к*

обязательной части образовательной программы

Статус дисциплины**

базовая

Обеспечивающие
(предшествующие)
дисциплины

Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Производство продукции животноводства
Общая, санитарная и пищевая микробиология
Производство продукции животноводства
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Физиология питания
Технология продуктов птицеводства
Технология рыбы и рыбных продуктов

Обеспечиваемые
(последующие)
дисциплины

Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях
Консервирование
Технологическая практика

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-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1ОПК-5 Знает: способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-2ОПК-5 Умеет: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-3ОПК-5 Владеет: навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все