

**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)

**«Стандартизация, сертификация, управление качеством
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	6
Трудоемкость дисциплины, час.	216

Разработчик:

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

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – получение студентами знаний в области стандартизации и сертификации сырья и продуктов животного происхождения, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативного обеспечения, разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции животного происхождения.

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

Производство продукции животноводства
Процессы и аппараты пищевых производств
Общая, санитарная и пищевая микробиология
Производство продукции животноводства
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения
Технология продуктов птицеводства
Технология рыбы и рыбных продуктов
Технология мяса и мясных продуктов
Технология переработки молока и молочных продуктов
Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности
Технологическое оборудование мясной отрасли
Технология замораживания пищевых продуктов

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины

Технология производства продуктов детского питания
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях
Консервирование
Технология мяса и мясных продуктов
Переработка побочных продуктов мясной промышленности
Технологическая практика
Выполнение выпускной квалификационной работы

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