

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

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
проректором по учебно-
воспитательной работе и
молодежной политике

М.С. Манновой
«17»июня 2022 г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)**

«Технология замораживания пищевых продуктов»

| | |
|-----------------------------------|--|
| Направление подготовки | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения |
| Направленность(и) (профиль(и)) | Технология мяса и мясных продуктов |
| Уровень образовательной программы | Бакалавриат |
| Форма обучения | Очная, заочная |
| Трудоемкость дисциплины, ЗЕ | 4 |
| Трудоемкость дисциплины, час. | 144 |

Разработчик:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы

С.П. Фисенко

(подпись)

Документ рассмотрен и одобрен на заседании
методической комиссии факультета

протокол № 6 от 06.06.2022г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о замораживании продуктов животного происхождения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|---|---|
| В соответствии с учебным планом дисциплина относится к* | части, формируемой участниками образовательных отношений |
| Статус дисциплины** | по выбору |
| Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины | Процессы и аппараты пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения Технология продуктов птицеводства Технология рыбы и рыбных продуктов Технология мяса и мясных продуктов |
| Обеспечиваемые (последующие) дисциплины | Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли Технология мяса и мясных продуктов Технология производства продуктов детского питания Консервирование 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 |
|---|---|---|
| ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ИД-1 ПК-2 Знать: методики управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Все |
| | ИД-2 ПК-1 Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Все |
| | ИД-3 ПК-2 Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Все |

