

**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)**

**«Технология переработки мяса и мясных продуктов»**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Направление подготовки            | <b>19.03.03 Продукты питания<br/>животного происхождения</b> |
| Направленность(и) (профиль(и))    | <b>Технология мяса и мясных продуктов</b>                    |
| Уровень образовательной программы | <b>Бакалавриат</b>   |
| Форма обучения                    | <b>Очная, заочная</b>  |
| Трудоемкость дисциплины, ЗЕ       | <b>15</b>  |
| Трудоемкость дисциплины, час.     | <b>540</b>   |

Разработчик:

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

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» являются формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

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

|   |   |
|---|---|
| В соответствии с учебным планом дисциплина относится к* | Вариативной части образовательной программы   |
| Статус дисциплины**                                     | По выбору   |
| Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины              | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных<br>Производство продукции животноводства<br>Технология продуктов птицеводства   |
| Обеспечиваемые (последующие) дисциплины                 | Технология мяса и мясных продуктов<br>Технология продуктов птицеводства<br>Основы биотехнологии переработки мяса<br>Технологическое оборудование мясной отрасли<br>Технология замораживания пищевых продуктов<br>Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли<br>Переработка побочных продуктов мясной промышленности<br>Технологическая практика<br>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 -1<br>Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ИД-1ПК-1<br>Знает способы ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Все   |
|  | ИД-2 ПК-1<br>Умеет организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии  | Все   |

|   |  |     |
|---|--|-----|
|   | <p>производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ИД-3 ПК-1</p> <p>Владеет навыками ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> | Все |
| <p>ПК -2</p> <p>Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>ИД-1ПК-1</p> <p>Знает методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>  | Все |
|   | <p>ИД-2 ПК-1</p> <p>Умеет управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>   | Все |
|   | <p>ИД-3 ПК-1</p> <p>Владеет навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>                                       | Все |