

**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	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма обучения	<b>Очная, заочная</b>
Трудоемкость дисциплины, ЗЕ	<b>6</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>216</b>

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