

**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
№ 05 от «10» мая 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология производства продуктов детского питания»

Направление подготовки / специальность	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(ы) обучения	Очная, заочная.
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	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 – формирование теоретических знаний и практических навыков в области использования сырья животного происхождения при производстве продуктов детского питания, изучение технологии продуктов детского питания..

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

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

Консервирование
Переработка побочных продуктов мясной промышленности
Технологическая практика
Преддипломная 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-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-4} Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Все
	ИД-2 _{ОПК-4} Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Все
	ИД-3 _{ОПК-4} Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Все
ОПК-5. Способен организовывать и	ИД-1 _{ОПК-5} Знает способы организации и контроля производства продукции из	Все

контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	сырья животного происхождения	
	ИД-2 _{ОПК-5} Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все