

**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 2023г.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Микробные технологии на перерабатывающих предприятиях**

|  |   |
|--|---|
| Направление подготовки / специальность | <b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>  |
| Направленность(и) (профиль(и))         | <b>"Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров";<br/>"Технология мяса и мясных продуктов"</b> |
| Уровень образовательной программы      | <b>бакалавриат</b>  |
| Форма(ы) обучения                      | <b>Очная, заочная</b>   |
| Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ           | <b>3</b>  |
| Трудоемкость дисциплины, час.          | <b>108</b>  |

Разработчик:

Доцент кафедры заразных болезней имени академика  
РАСХН Ю.Ф. Петрова, к.б.н.

\_\_\_\_\_  
(подпись) Костерин Д.Ю.

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель и задачи освоения дисциплины являются формирование знаний по микробным технологиям на перерабатывающих предприятиях и умений использования их для решения практических задач производства.

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

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Статус дисциплины дисциплина по выбору

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики общая, санитарная и пищевая микробиология

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики дисциплины по технологии производств с использованием микроорганизмов.

## 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 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях   | 1,2   |
|  | ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения   | 1,2   |
|  | ИД-7 <sub>ПК-1</sub> Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | 1,2   |
| ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью   | ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности   | 1,2   |

|   |  |     |
|---|--|-----|
| и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения  |     |
|   | ИД-6 <sub>ГК-2</sub> Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения | 1,2 |
|   | ИД-8 <sub>ГК-2</sub> Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации   | 1,2 |