

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Ляпин О.А.

Наименование дисциплины: Б1.В.10 Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с системой контроля качества сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии;
- осветить вопросы, касающиеся входного контроля сырья, контроля технологического процесса производства, контроля качества готовой продукции, контроля за соблюдение ветеринарных и санитарно-гигиенических требований на производстве и торговых точках;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми для решений проблем управления качеством сырья и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и продуктов растительного происхождения и процессов их производства	ПК-1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного	<i>Знать:</i> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; -правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения. <i>Уметь:</i> проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов. <i>Владеть:</i> основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

	<p>сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	
	<p>ПК-1.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного</p>	<p><i>Знать:</i> после убойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов. <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы. <i>Владеть:</i> методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>

	<p>происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	
	<p>ПК-1.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного</p>	<p><i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов</p> <p><i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы.</p>

	<p>заклучения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	
<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества</p>	<p><i>Знать:</i> нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, продуктов растительного происхождения.</p> <p><i>Уметь:</i> провести ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>

	<p>продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	
	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> как осуществляют контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах. <i>Уметь:</i> вести учетно-отчетную документацию правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции. <i>Владеть:</i> методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>
	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки</p>	<p><i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования.</p>

	<p>качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Уметь:</i> проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции. <i>Владеть:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>
--	---	--

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Начальные государственные акты и их дальнейшее развитие
- Тема 2. Уверенная поступь в большую науку
- Тема 3. Ветсанэкспертиза в военно-ветеринарной службе Вооруженных сил
- Тема 4. Мясо. Морфология и химия
- Тема 5. Молоко. Состав и свойства. Нормативные требования
- Тема 6. Яйца птиц. Биологическая ценность. Морфология и химия
- Тема 7. Продукты растениеводства
- Тема 8. Урбанизация и ее экологические факторы, снижающие качество продуктов
- Тема 9. Международная и межгосударственная стандартизация и сертификация продуктов и животного сырья
- Тема 10. Ветсанэкспертиза, основы технологии и гигиены при переработке животных на конвейерных и бесконвейерных предприятиях

Тема 11. Межгосударственные стандарты стран СНГ

в товароведении мяса

Тема 12. Ветсанэкспертиза продуктов в условиях хозяйств и на рынках

Тема 13. Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов

Тема 14. Химико-токсикологические исследования мяса,
мясопродуктов, молока и меда

Тема 15. Определение химического состава, пищевой и биологической ценности
безопасности продуктов питания

Тема 16. Определение свежести мяса, солонины и топленых жиров

Тема 17. Исследование молока и яиц

Тема 18. Технология консервирования и хранения продуктов
и их ветсанэкспертиза

Тема 19. Технология консервирования и хранения кожевенно- мехового сырья

3. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.