

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор О.А. Ляпин, профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.16 Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

Цель освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии» являются:

- 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:

| Индекс и содержание компетенции | Знания | Умения | Навыки и (или) опыт деятельности |
|--|--|--|---|
| ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения | Этап 1: общие закономерности строения организма млекопитающих Этап 2: видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных | Этап 1: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры Этап 2: использовать нормативную и техническую документацию | Этап 1: владение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности Этап 2: владение навыками самостоятельной научно-педагогической деятельности |
| ПК-7 владением правилами техники безопасности, | Этап 1: способы обеспечения комфортных условий | Этап 1: проводить сравнительный анализ наблюдаемых | Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> | <p>жизнедеятельности Этап 2: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p> | <p>структурных изменений Этап 2: формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям</p> | <p>Этап 2: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора</p> |
| <p>ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p> | <p>Этап 1: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p> | <p>Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры</p> | <p>Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> |
| <p>ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p> | <p>Этап 1: источники загрязнения пищевых продуктов Этап 2: общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках</p> | <p>Этап 1: выявлять опасные для здоровья продукты Этап 2: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и</p> | <p>Этап 1: способы и методы защиты пищевых продуктов от загрязнений Этап 2: осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке | |
|--|--|---|--|

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Становление и развитие отечественной ветсанэкспертизы, боенского дела, мясной и молочной промышленности

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

Раздел 2 Экспертиза и стандартизация продуктов с основами технологии и гигиены производства

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

Раздел 3 Лабораторные методы экспертизы продуктов, международные и межгосударственные стандарты по их проведению

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 топлёных жиров

Тема 17 Исследование молока и яиц

Раздел 4 Технология консервирования и хранения продуктов, животного сырья и их

ветсанэкспертиза

Тема 18 Технология консервирования и хранения продуктов и их ветсанэкспертиза

Тема 19 Технология консервирования и хранения кожевенно-мехового сырья

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.