

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор:** Л.Н. Трушина, доцент

**Направление подготовки:** 36.03.01- Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль образовательной программы:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Наименование дисциплины:** БЗ.В.ДВ.2.1 – Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

### **1. Цель освоения дисциплины:**

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;
- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и биологической безопасности и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;
- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции.

### **2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **Знать:**

методы ветеринарно-санитарной экспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках;

- правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов;
- методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- их химический состав и пищевую ценность;
- технологические и потребительские свойства продовольственных товаров;
- режимы транспортирования и хранения продуктов питания и продовольственного сырья

#### **Уметь:**

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов;
- решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- определить цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия, для выпуска доброкачественной продукции;
- оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;
- работать с нормативной документацией;
- определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров;
- формировать эффективную ассортиментную политику предприятия.

#### **Владеть:**

- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления маркетинговой деятельности;
- владение методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;
- владение методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;
- подходом формирования ассортимента товаров для предприятия;
- применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;

- владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владение методами и подходами выявления и анализа причин;
- возникновения дефектов продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;
- обеспечение оптимальных условий формирования качества, хранение и реализация продовольственных товаров;
- уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.

### **3. Содержание дисциплины:**

#### **1. Товароведение продуктов**

- 1.1. Товароведение мяса
- 1.2. Товароведение молока и молочных продуктов
- 1.3. Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных
- 1.4. Основные методы исследования молока
- 1.5. Мягкие, твёрдые, плавленые и тертые сыры
- 1.6. Ряженка. Варенец
- 1.7. Товароведение тушек и органов домашних птиц
- 1.8. Продукты убоя птиц и их использование
- 1.9. Товароведение растительных пищевых продуктов

#### **2. Правила отбора проб продовольствия**

- 2.1. Правила отбора проб мяса
- 2.2. Правила отбора проб рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки
- 2.3. Правила отбора проб продуктов пищевых консервированных
- 2.4. Правила отбора проб молока и молочных продуктов
- 2.5. Отбор пробы меда
- 2.6. Свежие овощи и фрукты
- 2.7. Правила отбора проб сушеных фруктов
- 2.8. Правила отбора проб муки и отрубей

#### **3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания.**

- 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса
- 3.2. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи
- 3.3. Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий
- 3.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции
- 3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц

- 3.6.Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
- 3.7.Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий
- 3.8.Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов
- 3.9.Рыбные консервы
- 3.10.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
- 3.11.Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков
- 3.12.Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки
- 3.13.Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы
- 3.14.Исследование соленой рыбы
- 3.15.Ветеринарно-санитарная экспертиза недоброкачественной по свежести рыбы
- 3.16.ветеринарно-санитарная экспертиза меда
- 3.17.Дополнительные методы исследования меда
- 3.18.Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов
- 3.19.Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
- 3.20.Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов
- 4. Биологическая безопасность**
  - 4.1.Биологическое заражение
  - 4.2.Особенности поражения бактериальными средствами
  - 4.3.Биологическая обстановка
  - 4.4.Биологическая безопасность
  - 4.5.Основные направления обеспечения биологической безопасности
  - 4.6.Средства и методы борьбы с распространением опасных инфекционных заболеваний
  - 4.7.Профилактика поражений
- 5.Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор**
  - 5.1.Санитарно-эпидемиологическая служба
  - 5.2.Санитарная охрана территории
  - 5.3.Санитарно-карантинная станция
  - 5.4.Ветеринарная лаборатория
  - 5.5.Государственная ветеринарная служба

**4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.**