

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: Б3.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, токсико-злов 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.