

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: О. А. Ляпин, профессор

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.6. Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

1. 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.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5)
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;
- общие закономерности строения организма млекопитающих, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа;
- методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;
- основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных.

Уметь:

- проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов;
- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры.
- проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений, формулировать выводы и обоснования к ним.
- проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных.

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности ;
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды;
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях продуктов, исключающих заражение и загрязнение окружающей среды.

3. Содержание дисциплины

1. Становление и развитие отечественной ветсанэкспертизы, боенского дела, мясной и молочной промышленности
 - 1.1 Начальные государственные акты и их дальнейшее развитие
 - 1.2 Уверенная поступь в большую науку
 - 1.3 Ветсанэкспертиза в военно-ветеринарной службе Вооруженных сил
2. Экспертиза и стандартизация продуктов с основами технологии и гигиены производства
 - 2.1 Мясо. Морфология и химия
 - 2.2 Молоко. Состав и свойства. Нормативные требования
 - 2.3 Яйца птиц. Биологическая ценность. Морфология и химия
 - 2.4 Продукты растениеводства
 - 2.5 Урбанизация и ее экологические факторы, снижающие качество продуктов
 - 2.6 Международная и межгосударственная стандартизация и сертификация продуктов и животного сырья
 - 2.7 Ветсанэкспертиза, основы технологии и гигиены при переработке животных на конвейерных и бесконвейерных предприятиях
 - 2.8 Межгосударственные стандарты стран СНГ в товароведении мяса
 - 2.9 Ветсанэкспертиза продуктов в условиях хозяйств и на рынках
 - 2.10 Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов
- 3.Лабораторные методы экспертизы продуктов, международные и межгосударственные стандарты по их проведению
 - 3.1 Химико-токсикологические исследования мяса, мясопродуктов, молока и меда
 - 3.2 Определение химического состава, пищевой и биологической ценности безопасности продуктов питания
 - 3.3 Определение свежести мяса, солонины и топленых жиров
 - 3.4 Исследование молока и яиц
- 4 Технология консервирования и хранения продуктов, животного сырья и их ветсанэкспертиза
 - 4.1 Технология консервирования и хранения продуктов и их ветсанэкспертиза
 - 4.2 Технология консервирования и хранения кожевенно-мехового сырья

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.