

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Горшков А.А.

Наименование дисциплины: Б1.В.03 Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Цель освоения дисциплины: - формирование знаний, умений и навыков по вопросам организации и функционирования систем управления качеством продукции на основе сырья животного и растительного происхождения на всех стадиях жизненного цикла.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> применять государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> знаниями о государственном стандарте и иных нормативно- правовых актах в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>
	<p>ПК-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам</p>	<p><i>Знать:</i> оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех зве</p>

	<p>лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p>ньюпереработкиживотноводческогосырья <i>Уметь:</i> даватьоценкупригодностиподконтрольнойпродукциипоорганолептическимсвойствамирезультатамлабораторныхисследований,контролироватьрежимырабочихпараметроввсехзвеньевпереработкиживотноводческогосырья <i>Владеть:</i> оценкойпригодностиподконтрольнойпродукциипоорганолептическимсвойствамирезультатамлабораторныхисследований,контролироватьрежимырабочихпараметроввсехзвеньевпереработкиживотноводческогосырья</p>
	<p>ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p>	<p><i>Знать:</i> навыкипроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизыпродуктовживотноводстваивыдачиобоснованногозаключенияобихбиологическойбезопасности,атакжепроведенияветеринарно-санитарногоконтроляпродуктоврастительногопроисхождениякормовикормовыхдобавок <i>Уметь:</i> применятьнавыкипроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизыпродуктовживотноводстваивыдачиобоснованногозаключенияобихбиологическойбезопасности,атакжепроведенияветеринарно-санитарногоконтроляпродуктоврастительногопроисхождениякормовикормовыхдобавок <i>Владеть:</i> навыкамипроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизыпродуктовживотноводстваивыдачиобоснованногозаключенияобихбиологическойбезопасности,атакжепроведенияветеринарно-санитарногоконтроляпродуктоврастительногопроисхождениякормовикормовыхдобавок</p>
<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать</p>	<p>ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и</p>	<p><i>Знать:</i> правилапроведенияветеринарно-санитарнойэкспертизыиконтроляк</p>

<p>эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> применять профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; распознавать биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Владеть:</i> правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; организацией контроля транспортировки жи</p>
--	--	--

		<p>вотных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов животного происхождения, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
	<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техноконтроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; организацию и контроль погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; видовую принадлежность мяса животных</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных, проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техноконтроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизой туш и органов; оценку качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения;</p>

		<p>определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса мясных продуктов; использовать методы химических методов контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ПК-2.3 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</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимическое и бактериологическое исследование животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p><i>Владеть:</i> 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, ф</p>

		<p>изико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методами транспортной упаковки животных, сырья и продукции животного происхождения</p>
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, С Ни П, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства,</p>	<p><i>Знать:</i> современные методики ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правил содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, С Ни П, ВТ по безопасности и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских помещений перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю трансп</p>

	<p>пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; 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</p>	<p>ортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; 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><i>Уметь:</i> применять современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологических профилей;</p> <p><i>Владеть:</i> современными методиками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации; правовыми и социальными вопросами природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правилами содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требованиями ТРТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими</p>
--	---	---

	<p>продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>мероприятиям по предотвращению зоонозов;</p>
	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, 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</p>	<p><i>Знать:</i> современное лабораторное оборудование; информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектных нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; 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 животного и растительного сырья; бактериологический анализ мяса мясных продуктов; использовать методы химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии и самообразование в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектных нормативно-технических документов по безопас</p>

	<p>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 происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ности и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, после убоя у ветеринарно-санитарную экспертизу и органолептически правильно оценивать качество и контролировать выпуск 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 происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками работы на современном лабораторном оборудовании; информацией относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; видовой принадлежностью мяса животных; бактериологическим анализом мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и</p>	<p><i>Знать:</i> методы составления отчетной документации, способы самоорганизации и самообразования; навыки организации и проведения просветительско</p>

	<p>самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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;</p>	<p>й работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, и навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценку 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;</p> <p><i>Уметь:</i> составлять отчетную документацию; применять навыки организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку; отбирать пробы, консервировать материал для транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p><i>Владеть:</i> методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям</p>
--	---	--

	<p>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>рмативно- технических документов, 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 методами транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; 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. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Борьба с фальсификацией. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары- заменители: их отличия.

Тема 2. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Визуализация.

Тема 3. Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная. Способы фальсификации в разрезе разных видов. Средства для разных видов фальсификации.

Тема 4. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.

Тема 5. Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.

Тема 6. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.

Тема 7. Методы идентификации и оценки соответствия пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.