

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКТОВ

Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

дать студентам теоретические и практические знания, касающиеся санитарно-гигиенической оценки продуктов; изучить требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 Санитарно-гигиеническая оценка продуктов относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Санитарно-гигиеническая оценка продуктов» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Биологическая безопасность при зооантропонозах Биологическая безопасность в ЧС
ПК-4	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)
ПК-4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа магистра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

ПК-3 Спос обен соби рать, обра баты вать, анал изир оват ь, обо щать науч но-те хнич еску ю инфо рмац ию, пере дово й отеч естве нный и зару бежн ый опыт в обла сти	ПК-3.1 Знат ь осно вные треб ован ия сист емы упра влен ия каче ство м при прои звод стве пищ евых прод укто в, обес печи ваю щих экол огич еску ю и прод овол	<p><i>Знать:</i> основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения основ математического анализа, математической статистики, необходимых для решения аналитических и исследовательских задач, технических средств и информационных технологий для обработки данных</p>
---	--	--

ПК-3 Спос обен соби рать, обра баты вать, анал изир оват ь, обоб щать науч но-те хнич еску ю инфо рмац ию, пере дово й отеч естве нный и	ПК- 3.2 Уме ть анал изир оват ь резу льта ты пров еден ной рабо ты, прог нози рова ть биол огич ески е, физ ичес кие и хим	<p><i>Знать:</i> современные технические средства и информационные технологии для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов в окружающей среде, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p> <p><i>Владеть:</i> навыками прогнозирования биологических, физических и химических рисков, влияющих на качество и безопасность пищевых продуктов</p>
--	--	---

ПК-3 спосо бен собир ать, обраб атыва ть, анали зиров ать, обобщ ать научн о-техн ическ ую инфор маци ю, перед овой отече ственн	ПК-3. 3 Влад еть прави лами соста влени я учетн о-отч етной доку мента ции при прове дени и ветер инарн о- санит арны	<p><i>Знать:</i> правиласоставленияучетно-отчетнойдокументацииприпроведенииветеринар но-санитарныхмероприятий</p> <p><i>Уметь:</i> составлятьучетно-отчетнуюдокументациюприпроведенииветеринарно-санит арныхмероприятий</p> <p><i>Владеть:</i> правиламиисоставленияучетно-отчетнойдокументацииприпроведенииветерин арно-санитарныхмероприятий,навыкамиприменениясовременныхтехническ ихсредствинформационныхтехнологийдлярешенияаналитическихиисследов ательскихзадач</p>
---	--	--

<p>ПК-4 Способности исполняют роль в информативности технологий и нормативности организации производств, качества сырья и продукции животного растительного происхождения, в области питания, здоровья, безопасности, повышения эффективности работы и роста производительности</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методы и 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 профилактики и меры борьбы, требования ГРТС, СНИП, 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 контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла 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</p>	<p><i>Знать:</i> современные методы и 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 профилактики и меры борьбы, требования ГРТС, СНИП, 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 контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла 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</p>
---	--	---

<p>животного 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, 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></p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками применения современных методик ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методов самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки к работе специалистов ветеринарного и биологического профилей</p>	<p>качества продуктов питания животного 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, 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></p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками применения современных методик ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методов самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки к работе специалистов ветеринарного и биологического профилей</p>
---	--

ПК-4 Спо себе н исп ольз оват ь инф орм аци онн ые техн олог ии и нор мат ивн о -пра вов ую док уме нта цию в обл асти пов ыше ния каче ства сыр ья и про дукт ов жив отн ого и раст ител ьног о про исх ожд ени	ПК-4. 2 Уметь работ ать на совре менно м лабор аторн ом обору дован ии, испол ьзovat ь потен циал, техно логии самоо бразо вания в проце ссе подго товки и переп одгот овки специ алист ов ветер инарн ого и биоло гичес кого профи лей; излага ть инфор маци ю относ итель но профи	<p><i>Знать:</i> правилаработынасовременномлабораторномоборудовании</p> <p><i>Уметь:</i> работатнасовременномлабораторномоборудовании,использоватьпотенциал,технологииисамообразованиявпроцессеподготовкиипереподготовкиспециалистовветеринарногоибиологическогопрофилей;излагатьинформациюотносительнопрофилактикиинфекционныхиинвазионныхболезнейживотных,анализироватьсоответствиепроектовнормативно-техническихдокументовпобезопасностиикачествусырьяипродуктовживотногоирастительногопроисхождения,кормовыхсредствдляживотныхтребованиямдействующихнормативно-техническихдокументов,проводитьветеринарно-санитарныйпредубойныйосмотрживотныхиптицы,послеубойнуюветеринарно-санитарнуюэкспертизутушиорганов;правильнооцениватькачествоиконтрольвыпускасельскохозяйственнойпродукции;даватьоценкупригодностиподконтрольнойпродукциипоорганолептическимсвойствамирезультатамлабораторныхисследований,контролироватьрежимырабочихпараметроввсехзвеньевпереработкиживотноводческогосырья;организовыватьиконтролироватьпогрузкуитранспортировкуубойныхживотных,сырья,продукцииживотногоирастительногопроисхождения;определять</p>
--	--	--

технохимического контроля консервирования продуктов животного и растительного	<p>видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками контроля режима рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>
---	---

ПК-4 Спо собе н исп ольз оват ь инф орм аци онн ые техн олог ии и нор мат ивн о -пра вов ую док уме нта цию в обл асти пов ыше ния каче ства сыр ья и про дукт ов жив отн ого и раст ител ьног о про исх ожд ени	ПК-4. 3 Владе ть метод ами состав ления отчет ной докум ентац ии, спосо бност ью к самоо ргани зации и самоо бразо ванию в проце ссе подго товки и переп одгот овки специ алист ов; навык ами орган изаци и прове дения просв етител ьской работ ы среди насел ения по преду жу	<p><i>Знать:</i> методы составления отчетной документации, способность к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыки организации и проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдавать обоснованное заключение об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> методами составления отчетной документации, способность к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыки организации и проведения просветительской работы среди населения по предупреждению или 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, оценка качества сельско-хозяйственной продукции и кормов,</p>
---	---	---

ветеринарно-санитарно-контроля продуктов растительного происхождения	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; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
--	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Санитарно-гигиеническая оценка продуктов составляет 5 зачетных (ые) единиц (ы) (ЗЕ), (180 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	И	И	Семестр №3	
			К	СР
Лек	1	1		
Лаборатор	5	5		
Практич				
Сем				
Курсово				
Сам		1		110

Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	70	110	70	110

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельноизучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Гигиенические основы рационального питания	3	4	6					8	2		ПК-3.2, ПК-3.1, ПК-3.3
Тема 2. Пищевые отравления и их профилактика	3							8			ПК-4.1
Тема 3. Правила отбора проб продукции для проведения исследования	3		4						2		ПК-4.2
Тема 4. Методы исследования продовольственной сельскохозяйственной продукции	3		6						4		ПК-4.1, ПК-4.2
Тема 5. Санитарно-гигиенические показатели	3							6			ПК-3.1
Тема 6. Санитарно-гигиеническая оценка молока и молочных продуктов	3	2	4						2		ПК-4.1, ПК-4.3
Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов	3	2	6					8	2		ПК-4.1, ПК-4.2

Тема 8. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов	3	2	4					8	2		ПК-4.1, ПК-4.2
Тема 9. Методы консервирования. Санитарная экспертиза консервов и концентратов	3	2	6					8	4		ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-4.2
Тема 10. Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. Санитарная экспертиза хлеба	3	2	4						2		ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 11. Санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов	3	2	4					8	2		ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 12. Гигиеническая оценка пищевых продуктов растительного происхождения	3		4						2		ПК-3.1, ПК-4.1
Тема 13. Закон «О ветеринарии»	3	2						8			ПК-3.1, ПК-3.2
Тема 14. Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы	3		2					8	2		ПК-3.1, ПК-3.2
Тема 15. Закон «О защите прав потребителей»	3							6			ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Контактная работа	3	18	50							2	х
Самостоятельная работа	3							76	26		х
Объем дисциплины в семестре	3	18	50					76	26	2	х
Всего по дисциплине		18	50					76	26	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
--------	-------------------	-----------------------	---------------------------

1	Гигиенические основы рационального питания	Классификация пищевых продуктов по качеству. Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам	8
2	Пищевые отравления и их профилактика	Санитарно-эпидемиологические и санитарно-токсикологические показатели. Кишечные инфекции, их профилактика.	8
3	Санитарно-гигиенические показатели	Санитарно-эпидемиологические приемы и нормативы безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к планированию предприятий общественного питания.	6
4	Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов	Пищевая ценность мясoproductов Эпидемиологическая и паразитологическая безопасность и отсутствие вредных химических веществ	8
5	Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов	Пищевая и биологическая ценность рыбы Эпидемиологическое значение рыбы: пищевые отравления и гельминтозы, передаваемые через рыбу и рыбопродукты и их профилактика	8
6	Методы консервирования. Санитарная экспертиза консервов и концентратов	Принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов при их хранении и методы санитарной экспертизы консервов и концентратов	8
7	Санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов	Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов Эпидемиологический риск, связанный с опасностью биохимической и микробиологической порчи продукта, передачи человеку возбудителей инфекционных заболеваний птицы, возможности пищевых отравлений	8
8	Закон «О ветеринарии»	Закон «О ветеринарии» Федеральный закон, определяющий общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов	8

9	Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы	Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы на пищевые продукты	8
10	Закон «О защите прав потребителей»	Закон «О защите прав потребителей»	6
Всего			76

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

2. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

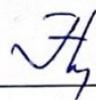
Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 28.09.2017 г. № 982)

Разработал(и):

Преподаватель,  Джамбулатова К.Д.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 11 от 25.01.2020 г.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 07.02.2020 г.

Декан факультета Ветеринарной медицины  Жуков А.П.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 Санитарно-гигиеническая оценка продуктов на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич