

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Савилова О.В., ст. преподаватель

Наименование дисциплины: Б1.В.16 Производственный ветеринарный контроль

Цель освоения дисциплины:

-подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.	Этап 1: основные термины и определения дисциплины; Этап 2: стратегию развития пищевой промышленности, предусматривающую производство продуктов питания высокого качества.	Этап 1: работать с научной литературой и документами законодательства; Этап 2: планировать и выполнять научно-практическую работу.	Этап 1: навыками анализа, восприятия информации, постановки цели и выбору путей ее достижения; Этап 2: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.
ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	Этап 1: основы технологии и гигиены переработки продукции; Этап 2: ветеринарно-санитарную оценку продуктов при инфекционных, инвазионных, различных болезнях.	Этап 1: проводить контроль качества продуктов животноводства; Этап 2: осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при перера-	Этап 1: методами управления технологическими процессами при производстве продукции, отвечающей требованиям стандартов; Этап 2: методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья животного проис-

		ботке диких промысловых животных, на рынках.	хождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов животного происхождения.
ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.	Этап 1: методы ветеринарной экспертизы, основные нормативные документы; Этап 2: основы технологии и гигиены переработки сырья животного и растительного происхождения.	Этап 1: проводить экспертизу сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов; Этап 2: давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения.	Этап 1: методами контроля и оценки качества продукции; Этап 2: современными методами и способами лабораторной диагностики.
ПК-12 - способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).	Этап 1: положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях; Этап 2: нормы и правила производственной безопасности.	Этап 1: использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности; Этап 2: работать с научной литературой и документами законодательства, планировать и выполнять научно-практическую работу.	Этап 1: нормативной базой и научной информацией в области обеспечения безопасности сырья и продуктов питания в процессе производства; Этап 2: навыками работы с нормативно-технической документацией.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Введение. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача.

Тема 1 Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль дисциплины «Производственный ветеринарный контроль» в деле охраны здоровья людей и животных.

Тема 2 Современное состояние ветеринарно-санитарного контроля в РФ.

Тема 3 Убойные животные. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы. Способы транспортировки.

Тема 4 Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий. Выпуск высококачественных мясных продуктов, благополучных в ветеринарном и санитарном отношении.

Тема 5 Организация и проведение профилактических мероприятий против загрязнения окружающей среды.

Тема 6 Охрана населения от болезней, передающихся от животных человеку через мясо и мясопродукты.

Раздел 2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий

Тема 7 Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Методы определения свежести мяса по ГОСТам.

Тема 8 Значение консервного производства. Биологические принципы консервирования. Основы технологии и гигиена мясных баночных консервов. Ветсанконтроль в консервном производстве

Тема 9 Сущность и способы посола. Замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Новые методы консервирования мяса.

Тема 10 Характеристика современного колбасного производства. Технология производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых (твердокопченых) и других видов колбас. ГОСТы на колбасные изделия. Технология производства ветчинно-штучных изделий — грудинок, кореек, окороков и др.

Тема 11 Гигиена хранения, упаковки, транспортировки колбас и ветчинно-штучных изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

Раздел 3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.

Тема 12 Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветсаноценка по ГОСТам.

Тема 13 Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Техно-химический контроль. Ветсаноценка жира-сырца, топленого и технического жиров по ГОСТам.

Тема 14 Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветсаноценка кишечного сырья по ГОСТам.

Тема 15 Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветсанребования к сбору и обработке крови. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка и консервирование.

Тема 16 Ветсантребования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветсанконтроль.

Раздел 4 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.

Тема 17 Основы технологии и гигиены переработки с/х птицы и ветсаноценка мяса птицы и птицепродуктов. Действующие ГОСТы.

Тема 18 Химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТам. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу.

Тема 19 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.

Тема 20 Методы определения свежести по действующим правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

Тема 21 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в звероводческих хозяйствах. Ветсаноценка мяса кроликов и нутрий. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий.

Раздел 5 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на рыбоперерабатывающем производстве.

Тема 22 Ветсанэкспертиза рыбы, раков, мяса и морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.

Тема 23 Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.

Тема 24 Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветсанэкспертиза.

Раздел 6 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в молочной промышленности.

Тема 25 Основы технологии, гигиена получения и ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов.

Тема 26 Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении.

Тема 27 Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Стандартизация молока. Основы технологии молока и молочных продуктов.

Тема 28 ВСЭ кисломолочных продуктов, традиционной молочной продукции.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.