

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.04 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ  
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Программа: **Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах  
Россельхознадзора**

Уровень высшего образования – **магистратура**  
Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк  
2024

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий.

**Цель дисциплины:** освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов растительного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного происхождения и овладеть практическими навыками ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного происхождения.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 4. Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 2. ПК 4Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов растительного происхождения(Б1.В.04, ПК-4-3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводитьветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.04, ПК-4 –У.2)
	навыки	Обучающийся долженвладеть методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.04, ПК-4 –Н.2)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 4 семестре;
- заочная форма обучения в 3 семестре.

### 3.3.1.Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	По очной форме обучения	По заочной форме

<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>90</b>	<b>16</b>
<i>Лекции (Л)</i>	36	8
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	54	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>99</b>	<b>191</b>
<b>Контроль</b>	<b>27</b>	<b>9</b>
<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>216</b>

#### **4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку**

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

#### **4.1.Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки не промышленного производства.**

**Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества корне- и клубнеплодов.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент корне- и клубнеплодов (картофель, морковь, свекла, петрушка, редис, пастернак, редька, хрен, цикорий и т.д.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля корне- и клубнеплодов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость овощей

**Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей (капуста белокочанная и красная, капуста цветная, томаты, огурцы, тыква, кабачки, баклажаны, лук репчатый, чеснок в головках и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и

качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость овощей

#### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей (лук и чеснок зеленый, щавель, укроп, шпинат, ботва огородных культур и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость овощей

#### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества зерна, зернопродуктов, крахмала.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент зерновых культур, бобовых культур, зернопродуктов (муки, крупы), крахмала. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля зерновых культур, бобовых культур, муки, крупы и крахмала в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество зерновых культур в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость зернопродуктов.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества семечковых, косточковых плодов и свежих ягод.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества бахчевых культур.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент бахчевых культур (арбузы, дыни и др), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля бахчевых культур в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество бахчевых культур в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость бахчевых культур.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества растительного пищевого масла и семян масленичных культур.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент растительных пищевых масел и масленичных культур (подсолнечник, тыква, кунжута и др.), дефекты и

пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых масел и масленичных культур в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество семян масленичных культур в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость семян масленичных культур и растительного пищевого масла.

#### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества переработанной плодоовощной продукции.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов и продуктов их переработки не промышленного производства.**

##### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества дикорастущих ягод.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки дикорастущих ягод (черника, малина, ежевика, земляника лесная, черемуха, костяника, морошка, брусника, клюква). Особенности ветеринарно-санитарного контроля дикорастущих ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества свежих грибов.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки свежих грибов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля грибов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества орехоплодных.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки орехоплодных. Особенности ветеринарно-санитарного контроля орехов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

##### **Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехоплодных.**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент соленых и маринованных грибов, продуктов переработки дикорастущих ягод, орехов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль виноградных и других слабоградусных вин, полученных путем сбраживания винограда или других плодов и ягод не промышленного производства.**

**Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества виноградных вин домашней выработки.**

Общая характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки виноградных вин домашней выработки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества виноградных вин домашней выработки в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества плодово-ягодных вин домашней выработки.**

Общая характеристика, классификация и ассортимент плодово-ягодных вин домашней выработки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества плодово-ягодных вин в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.