

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.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОГО 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**

Троицк
2022

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 животного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов животного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и овладеть практическими навыками ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного 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 – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов животного происхождения (Б1.В.03, ПК-4-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.03, ПК-4–У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.03, ПК-4–Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

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

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	93
<i>Практическая подготовка, в том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	32
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	52
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	9
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	96
Контроль	27
Итого	216

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса и мясных продуктов

Определение терминов и понятий в соответствии с НД и Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Мясо убойных животных. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Послеубойные изменения в мясе. Пороки, дефекты мяса и причины, их вызывающие. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.

Продукты из мяса убойных животных. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса птицы и птицепродуктов

Определение терминов и понятий в соответствии с НТД и проектом Технического регламента «О требованиях к сельскохозяйственной птице, мясу птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту».

Мясо птицы. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие. Правила отбора проб мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы.

Пищевые яйца. Классификация. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц.

Жидкие и сухие яйцепродукты (меланж, белок, желток). Основы технологии производства. Требования к показателям качества и безопасности.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока и молочных продуктов

Требования нормативных документов к молоку-сырью. Экспертиза молока по органолептическим, физико-химическим и др. показателям, определение сортности молока. Классификация пороков молока и характеристика факторов их вызывающих. Источники микробного обсеменения молока. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока.

Основы технологии молочных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарного контроля с использованием органолептических и лабораторных методов исследований.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов

Требования нормативной к показателям качества и безопасности рыбы. Методы ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы с использованием органолептических и лабораторных методов исследований.

Основы технологии рыбных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарного контроля качества рыбных продуктов.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль мёда

Мед. Классификация. Приемка меда. Идентификация мёда. Ветеринарно-санитарная экспертиза с использованием органолептических и лабораторных методов исследований. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.