

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.05ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: **Государственный ветеринарный надзор**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк
2021

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Обучающийся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной, организационно-управленческой, научно-исследовательской.

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в области технологического контроля качества мяса и мясных продуктов, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество мяса и мясных продуктов; современные методы технологического контроля мяса и мясных продуктов и овладеть практическими навыками технологического контроля мяса и мясных продуктов.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД – 1. ПК 1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.1) |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.1) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.1) |
| ИД – 2. ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, 3.2) |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, У.2) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (Б1.В.05, ПК-1, Н.2) |

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД – 2. ПК 2. Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2- 3.2) |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2, ИД-2 - У.2) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2, ИД-2 - Н.2) |
| ИД – 4. ПК 2. Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу при проведении отбора проб и лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.4) |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.4) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами отбора проб и проведения лабораторных исследований, применении на практике методик лабораторных исследований с использованием современных технологий при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.4) |
| ИД – 5. ПК 2. Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - 3.5) |
| | умения | Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - У.5) |
| | навыки | Обучающийся должен владеть методами обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья животного происхождения при технологическом контроле качества (Б1.В.05, ПК-2 - Н.5) |

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач.

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые ЗУН | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД – 2. ПК 3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими | знания | Обучающийся должен знать нормативную базу в области производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - 3.2) |
| | умения | Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - У.2) |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. | навыки | Обучающийся должен владеть методами составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции. (Б1.В.05, ПК-3 - Н.2) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация государственного ветеринарного надзора при производстве мяса и мясных продуктов» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается на 6 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------|
| Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка | 56 |
| <i>В том числе:</i> | |
| <i>Лекции (Л)</i> | 16 |
| <i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i> | 34 |
| <i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i> | 6 |
| Самостоятельная работа обучающихся (СР) | 61 |
| Контроль | 27 |
| Итого | 144 |

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация государственного ветеринарного надзора переработки продуктов убоя животных и птицы

Понятие о дисциплине. Организация государственного ветеринарного надзора при убое и первичной переработке животных и птицы. Понятие о дисциплине. Содержание Технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования НТД к убойным животным и птице – сырью для производства мяса. Технология убоя и первичной переработки скота и птицы. Оборудование для переработки скота и птицы и принципы его работы.

Организация государственного ветеринарного надзора при производстве мяса. Требования НТД к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству мяса. Технологический (аппаратный) контроль производства мяса. Микробиологический контроль при производстве мяса.

Организация государственного ветеринарного надзора при обработке субпродуктов. Требования НТД к качеству и безопасности вторичных продуктов убоя. Контроль качества и безопасности субпродуктов. Технология обработки субпродуктов. Технологический контроль качества при обработке субпродуктов.

Организация государственного ветеринарного надзора при переработке жирового сырья. Требования НТД к качеству и безопасности жирового сырья. Контроль качества и безопасности жирового сырья. Технология обработки жирового сырья. Технологический контроль качества при обработке жирового сырья.

Организация государственного ветеринарного надзора при обработке крови и производстве кровепродуктов. Требования НТД к качеству и безопасности крови и

кровопродуктов. Контроль качества и безопасности крови и кровопродуктов. Технология обработки крови и кровопродуктов. Технологический контроль качества при обработке крови и кровопродуктов.

Организация государственного ветеринарного надзора при обработке кишечного сырья и производстве кишечных фабрикатов. Требования НТД к качеству и безопасности кишечного сырья. Контроль качества и безопасности кишечного сырья и кишечных фабрикатов. Технология обработки кишечного сырья. Технологический контроль качества при обработке кишечного сырья.

Организация государственного ветеринарного надзора при обработке кожевенного сырья. Требования НТД к качеству и безопасности кожевенного сырья. Контроль качества и безопасности кожевенного сырья. Технология обработки кожевенного сырья. Технологический контроль качества при обработке кожевенного сырья.

Организация государственного ветеринарного надзора при обработке эндокринно-ферментного сырья и производстве органолептических препаратов. Требования НТД к качеству и безопасности эндокринно-ферментного сырья и органолептических препаратов. Контроль качества и безопасности эндокринно-ферментного сырья и органолептических препаратов. Технология обработки эндокринно-ферментного сырья и органолептических препаратов. Технологический контроль качества при обработке эндокринно-ферментного сырья и органолептических препаратов.

Организация государственного ветеринарного надзора при обработке технического сырья и производстве технической продукции. Требования НТД к качеству и безопасности технического сырья и технической продукции. Контроль качества и безопасности технического сырья и технической продукции. Технология обработки технического сырья и технической продукции. Технологический контроль качества при обработке технического сырья и технической продукции.

Организация государственного ветеринарного надзора при переработке больных животных. Ветеринарно-санитарные правила при переработке больных животных. Контроль безопасности убоя и первичной переработки больных животных.

Требования НД к убойным животным и птице – сырью для производства мяса. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным и птице. Требования НТД к качеству и безопасности убойных животных и птицы. Ветеринарно-санитарные правила убоя и первичной переработки животных и птицы. Контроль качества и безопасности мяса и других продуктов убоя животных и птицы, выпускаемых предприятиями мясной промышленности.

Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы.

Технологическое оборудование, его характеристики, принципы работы оборудования, применяемого при убое и переработке скота и птицы. Санитарные требования к оборудованию. Безопасность жизнедеятельности при работе на оборудовании для убоя и первичной переработки скота и птицы.

Раздел 2. Организация государственного ветеринарного надзора производства мясных продуктов

Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов. Общие принципы и схема технологического контроля качества при производстве мясных продуктов. Технохимический контроль качества мясных продуктов. Микробиологический контроль при производстве мясных продуктов. Контроль микробиологических и химических загрязнителей в мясных продуктах.

Организация государственного ветеринарного надзора при производстве колбасных изделий. Технологический контроль качества вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, ливерных колбас на мясоперерабатывающем предприятии. Технологический контроль качества мясных хлебов, зельцев, студней на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов,

используемых при производстве колбасных изделий. Технологический (аппаратный) контроль производства колбасных изделий. Контроль качества и безопасности готовых колбасных изделий.

Организация государственного ветеринарного надзора при производстве мясных копченостей. Технологический контроль качества мясных копченостей на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных копченостей. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных копченостей. Контроль качества и безопасности готовых мясных копченостей.

Организация государственного ветеринарного надзора при производстве мясных полуфабрикатов. Технологический контроль качества мясных полуфабрикатов на мясоперерабатывающем предприятии. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных полуфабрикатов. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности готовых мясных полуфабрикатов.

Организация государственного ветеринарного надзора при производстве мясных консервов. Технологический контроль качества мясных консервов на мясоконсервном комбинате. Входной контроль качества и безопасности основного и дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве консервов. Технологический (аппаратный) контроль производства мясных консервов. Контроль качества и безопасности готовых мясных консервов.

Входной контроль качества и безопасности дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов. Требования НТД к показателям качества дополнительного сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов. Общие принципы входного контроля качества и безопасности сырья и материалов, используемых при производстве мясных продуктов.

Основные технические характеристики и принципы работы оборудования, применяемого при производстве колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов. Технологическое оборудование, его характеристики, принципы работы оборудования, применяемого при производстве мясных продуктов. Санитарные требования к оборудованию. Безопасность жизнедеятельности при работе на оборудовании при производстве мясных продуктов.

Требования НД к качеству и безопасности колбасных изделий, мясных копченостей, полуфабрикатов и консервов. Требования НТД к качеству и безопасности мясных продуктов. Технологические схемы производства мясных продуктов.