

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

Б1.0.27 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк
2022

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений, необходимых для организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля производства и переработки сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления и обеспечения выпуска в реализацию доброкачественной и безопасной продукции, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают изучение нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, продуктов животного и растительного происхождения непромышленного изготовления для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия населения.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1УК-2 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для ветеринарно-санитарного благополучия населения (Б1.0.27, УК-2 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь определять круг задач в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля переработки сырья и продуктов животного и растительного происхождения и оптимальными способами решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (Б1.0.27, УК-2 – Н.1)

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ОПК-5 Оформляет документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу для оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного контроля с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оформлять документацию по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами оформления документации по результатам производственного ветеринарно-санитарного с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (Б1.0.27, ОПК-5 – Н.1)

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ОПК-6 Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (Б1.0.27, ОПК-6 – 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии используя результаты производственного ветеринарно-санитарного контроля (Б1.0.27, ОПК-6 – У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами производственного ветеринарно-санитарного контроля для идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии в рамках производственного ветеринарно-санитарного контроля (Б1.0.27, ОПК-6 – Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3 Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 7 зачетных единицы (ЗЕТ), 252 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

- обучающимися очной формы обучения – в 6 семестре.
- обучающимися заочной формы обучения – в 4 семестре.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Контактная работа (всего) в том числе практическая подготовка	112	20
В том числе:		
Лекции (Л)	52	10
Лабораторные занятия (ЛЗ)	52	10
Контроль самостоятельной работы	8	
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	113	223
Контроль (экзамен)	27	9
Итого	252	251

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании, предубойном содержании, убое и переработке животных и птицы

Документация по системе ХАССП

Определение понятия «система ХАССП». Цель ее создания и применения. Определение понятия «группа ХАССП». Основные принципы системы ХАССП. Критическая контрольная точка производства. Предупреждающее действие и корректирующего действия при производственном контроле выпуска продукции. Организация внедрения системы ХАССП на пищевых производствах. Исходная информация необходима для разработки системы ХАССП. Понятие критического предела критической контрольной точки. Документация системы ХАССП на предприятии. Виды опасностей на пищевых производствах.

Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировании и предубойном содержании животных и птицы

Изучение документов оформляющихся на животных и сырье животного происхождения, перевозимых различными видами транспорта. Правила погрузки-разгрузки животных, перевозимых различными видами транспорта. Ветеринарно-санитарные требования в животным и живой рыбе, перевозимым различными видами транспорта. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам, предназначенным для транспортирования животных. Размещение животные в различных транспортных средствах перед транспортированием. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных автомобильным транспортом. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных железнодорожным транспортом. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании живой рыбы и других водных организмов различными видами транспорта. Основные ветеринарно-санитарные требования при транспортировании сырья и продуктов животного происхождения различными видами транспорта. Осуществление санитарной обработки транспорта, после перевозки животных, сырья и продуктов животного происхождения.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при убое и первичной переработке

скота

Правила оформления документы на животных, отправляемых на убой. Правила их заполнения. Порядок предубойного осмотра убойных животных и птицы. Оснащение рабочего места ветврача-ветсанэксперта. Точки ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя на конвейере по переработке крупного и мелкого рогатого скота, свиней.

Продукты убоя представляемые к послеубойной экспертизе. Порядок подготовки продуктов убоя к послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя различных видов убойных животных и птицы. Осуществление ветеринарно-санитарного контроля при предубойном содержании животных. Основные ветеринарно-санитарные требования к боенским предприятиям. Параметры контролируемые ветеринарно-санитарной службой при убое скота. Параметры оцениваемые и контролируемые ветеринарно-санитарной службой при первичной переработке животных.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

Ветеринарно-санитарные требования к территории птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к производственным, бытовым и вспомогательным помещениям птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции производственных цехов птицеперерабатывающего предприятия. Признаки по которым сортируют больную птицу при ее приемке на птицеперерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарные требования и порядок ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования птицеперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам переработки птицы. Технологические операции при переработке птицы подлежащие производственному ветеринарно-санитарному контролю. Организация и порядок проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя птицы. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля при производстве яичных продуктов.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при получении и обработке вторичных продуктов убоя

Продукты убоя животных относящиеся к вторичным. Цель ветеринарно-санитарного контроля вторичных продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям, используемым при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, используемому при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния производственных помещений, используемых при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, используемого при производстве и обработке вторичных продуктов убоя животных. Периодичность контроля ветеринарно-санитарного состояния помещений и оборудования, используемых при обработке вторичных продуктов убоя животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов производства и обработки вторичных продуктов убоя животных. Периодичность контроля режимов технологических процессов при обработке вторичных продуктов убоя животных. Организация ветеринарно-санитарного контроля при хранении вторичных продуктов убоя животных.

Правила ветеринарно-санитарного контроля получения молока на молочной ферме.

Ветеринарно-санитарные требования к территории молочных ферм. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям молочных ферм. Ветеринарно-санитарный контроль за уходом животных на молочной ферме. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной обработке молока. Параметры контролируемые при ветеринарно-санитарном контроле первичной обработки молока на ферме. Основные правила личной гигиены для работников молочных ферм. Основные ветеринарно-санитарные требования к размещению зданий и сооружений на территории молочных комплексов. Основные ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к производственным зданиям и помещениям молочных комплексов. Требования предъявляемые к условиям содержания животных в помещениях молочного комплекса. Осуществление производственного ветеринарно-санитарный контроль условий содержания животных в помещениях молочного комплекса. Ветеринарные и санитарные объекты на молочном комплексе. Основные ветеринарные требования к кормлению, поению, пастбищному содержанию животных, принадлежащих молочному комплексу. Организация ветеринарно-санитарного контроля при отборе и завозе животных на комплексы, контроля за состоянием их здоровья. Осуществление ветеринарно-санитарный контроль за состоянием доильного оборудования. Осуществляться ветеринарно-санитарный контроль за обработкой вымени и дойкой коров. Периодичность осуществления контроля дезинфекции спецодежды и обуви работников комплексов, соблюдения ими правил личной гигиены.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарный контроль при хранении и переработке сырья животного происхождения

Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства

Ведомственная подчиненность подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Подчинение начальник подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Перечень специалистов, входящих в состав подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Зависимость численности сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Задачи подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Обязанности сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Перечень прав сотрудников подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Ответственность начальник и специалисты подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Нормативные документы подразделение государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Осуществление взаимодействие подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.

Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях

Основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию территории предприятия мясной промышленности. Параметры по которым осуществляется ветеринарно-санитарный контроль состояния предубойной базы для содержания скота на предприятии мясной промышленности.

Перечень основные ветеринарно-санитарные требований к водоснабжению и канализации предприятия мясной промышленности. Основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятий мясной промышленности. Параметры по которым осуществляется ветеринарно-санитарный контроль производственных и вспомогательных помещений предприятия мясной промышленности. Периодичностью осуществления ветеринарно-санитарного контроля технологического оборудования и инвентаря предприятия мясной промышленности. Общие правила производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов на предприятии мясной промышленности.

Осуществление ветеринарно-санитарного контроля складских помещений, холодильников и транспорта для мяса и мясных продуктов на предприятии мясной промышленности. Периодичность проведения ветеринарно-санитарного контроля бытовых помещений, соблюдения личной гигиены работниками предприятий мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль качества дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях мясной промышленности.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при производстве мясных консервов и колбасных изделий

Правила ветеринарно-санитарного контроля сырья мясоконсервного производства, производства колбасных изделий. Основные требования к ветеринарно-санитарному состоянию помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль состояния помещений для производства мясных консервов и колбасных изделий. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. Порядке проводится контроль состояния технологического оборудования для производства мясных консервов и колбасных изделий. Правила и порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля технологических процессов производства мясных консервов и колбасных изделий. Параметры производства контролируемые при ветеринарно-санитарном контроле изготовления мясных баночных консервов, колбасных изделия. Показатели по которым должен осуществляться производственный ветеринарно-санитарный контроль готовых мясных консервов и колбасных изделий. Цель термостатной выдержки консервов после из изготовления.

Правила ветеринарно-санитарного контроля при разведении, промысле и переработке рыбы

Объекты ветеринарно-санитарного контроля в рыбоводных хозяйствах. Ветеринарно-санитарный контроль при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в рыбоводных хозяйствах. Действия ветеринарно-санитарной службы в рыбоводных хозяйствах при ликвидации инфекционных болезней рыб. Ветеринарно-санитарный контроль при дезинфекции и дезинвазии различных объектов в рыбоводных хозяйствах. Ветеринарно-санитарный контроль лечебно-профилактических мероприятий в рыбоводных хозяйствах. Основные ветеринарно-санитарные требования при строительстве и реконструкции рыбоводных заводов. Общие ветеринарно-санитарные требования к цехам рыбоперерабатывающих заводов. Ветеринарно-санитарные требования к живой рыбе и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик. Ветеринарно-санитарный контроль соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы при ее выпуске с рыбоперерабатывающего предприятия. Ветеринарно-санитарные требования к икре и порядок контроля ее ветеринарно-санитарных характеристик.

Правила ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии

Основные ветеринарно-санитарные требования к территории молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к производственным помещениям молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к

вспомогательным и бытовым помещениям молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению, канализации молокоперерабатывающего предприятия. Основные ветеринарно-санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха на молокоперерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарный контроль состояния технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды и тары на молокоперерабатывающем предприятии. Ветеринарно-санитарный контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары. Ветеринарно-санитарные требования

к организации технологических процессов на молокоперерабатывающем предприятии. Организация лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии. Порядок ветеринарно-санитарного контроля гигиены труда, личной гигиены работников молокоперерабатывающего предприятия.

Раздел 3 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

Положение о ЛВСЭ на продовольственных рынках

Основная задача деятельности лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Ответственность сотрудники лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Основные виды работ, выполняемые сотрудниками лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Порядок ветеринарно-санитарного контроля при реализации животных на рынке? Права и обязанности заведующего и сотрудников лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Ведомственная подчиненность лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Требования к размещению лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.

Правила ветеринарно-санитарного контроля мяса, мясных продуктов, молока и молочных продуктов на продовольственных рынках

Мясные продукты – объекты ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Мясные продукты, реализация которых на продовольственных рынках запрещена. Продукты убоя животного предоставляемые для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Документы предъявляемые вместе с продуктами убоя животных в лаборатории ВСЭ на рынке, их содержание. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в лаборатории ВСЭ на рынке и правила их ветеринарно-санитарной оценки в зависимости от результатов экспертизы. Молочные продукты разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Требования к посуде доставляемой молоко и молочные продукты для реализации на рынке, в какой не допускается. Случаи запрета реализации молоко и молочные продукты на рынке, почему. Правила отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ рынка. Показатели, определяемые при ветеринарно-санитарном контроле молока в лаборатории ВСЭ на рынке, их значения. Документ на молоко и молочные продукты предъявляемые владельцем в лаборатории ВСЭ на рынке, срок его действия. Общие правила ветеринарно-санитарной оценки молока и молочных продуктов по результатам их ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке.

Правила ветеринарно-санитарного контроля рыбы, меда, пищевых яиц, растительных продуктов непромышленного изготовления на продовольственных рынках

Признаки рыбы, доставленная для реализации на рынок, считается доброкачественной. Рыбные продукты на допускающиеся к реализации на рынке. Случаи при которых проводят лабораторные исследования рыбы. Как поступают с рыбой, предназначенной для реализации на рынке, имеющей сомнительные органолептические показатели и отрицательные результаты лабораторных исследований. Как поступают с рыбой, предназначенной для реализации на рынке и по результатам ее ветеринарно-санитарного контроля признанной непригодной для пищевых

целей. Документы предъявляемые владельцем меда в лаборатории ВСЭ на рынке. Требования к таре в которой должен доставляться мед для реализации на рынке? Порядок отбора проб меда для ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории ВСЭ на рынке. Ветеринарно-санитарные характеристики доброкачественного меда, предназначенного для реализации на рынке. Основные ветеринарно-санитарные требования к пищевым куриным яйцам, реализуемым на рынке.

Порядок ветеринарно-санитарного контроля яиц домашней птицы в лаборатории ВСЭ на рынке. Пороки яйца домашней птицы, при которых они подлежат утилизации. Растительные продукты, разрешенные к реализации на продовольственных рынках. Растительные продукты, реализация которых на рынках запрещена. Общие санитарные правила при реализации растительных продуктов на рынке. Правила отбора проб растительных продуктов для санитарной экспертизы в лаборатории ВСЭ на рынке. Общий порядок проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ВСЭ на рынке.

Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления в ЛВСЭ на рынке

Рабочее место ветврача-ветсанэксперта в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Специальные приборы и оборудование имеющееся в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Документы на пищевое сырье и продукты, предназначенные для реализации на рынке, должны быть представлены в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Ведение первичной документации в лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке. Разрешительные документы выдаваемые владельцам пищевых продуктов для реализации этих продуктов на рынке, срок их действия. Хранение продуктов, не реализованных на рынке в течение дня. Ветеринарные клейма для клеймения продуктов убоя животных, разрешенных к продаже на рынке.