

**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.07 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ  
РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль подготовки: **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 дисциплины:** освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:** изучить нормативно-правовые документы, регламентирующие технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения, подконтрольных ветеринарно-санитарной службе; современные методы контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения и овладеть практическими навыками технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения.

## 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-3 ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения	знания	Обучающийся должен знать технологию производства и нормативную базу в области производственного ветеринарно-санитарного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества и безопасности сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-1- 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения на разных технологических этапах производства с целью обеспечения их качества и безопасности (Б1.В.07, ПК-1 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами технологического контроля (лабораторный, производственный) качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-1 –Н.3)

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-3 ПК-2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья рас-	знания	Обучающийся должен знать правила ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2- 3.3)

тительного происхождения при решении профессиональных задач	умения	Обучающийся должен уметь проводить осмотр сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами технологического контроля и оценки качества сырья и продукции растительного происхождения проводимого в рамках технологического контроля качества при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 –Н.3)
ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать правила отбор проб сырья и продуктов растительного происхождения и методы лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2- 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять отбор проб, выделять средний образец и аналитические пробы для проведения лабораторного исследования сырья и продуктов растительного происхождения используя современные технологии при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2 – У.4)
	навыки	Обучающийся при решении профессиональных задач должен владеть методами отбора проб, методами лабораторных исследований при осуществлении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-2 – Н.4)
ИД-6 ПК-2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать законодательную основу и случаи обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач (Б1.В.07, ПК-2- 3.6)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности, выявленного при проведении технологического контроля (Б1.В.07, ПК-2 –У.6)
	навыки	При решении профессиональных задач обучающийся должен владеть навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения продукции и сырья растительного происхождения в случае несоответствия их показателей качества и безопасности требованиям НТД (Б1.В.07, ПК-2 –Н.6)

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 нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать нормативно-правовые и технические документы в сфере безопасности пищевой продукции и отчетные документы в соответствии с законодательством Российской Федерации, используемые при организации и проведении технологического контроля качества сырья и продуктов растительного происхождения (Б1.В.07, ПК-3- 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации при выявлении опасной продукции, выявленной в ходе проведения технологического контроля (Б1.В.07, ПК-3 –У.2)
	навыки	Обучающийся при решении профессиональных задач должен владеть навыками составления производственной документации и отчетности в сфере безопасности пищевой согласно законодательству Российской Федерации (Б1.В.07, ПК-3 –Н.2)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технологический контроль качества сырья и продуктов растительного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

### 3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре;
- заочная форма обучения на 3 курсе сессия 1.

#### 3.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего)</b> в том числе практическая подготовка	57	22
В том числе:	-	-
Лекции (Л)	16	10
Лабораторные занятия (ЛЗ)	34	12
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	51	82
<b>Контроль (экзамен)</b>	зачет	4
<b>Итого</b>	108	108

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание дисциплины

**Раздел 1. Технология производства и контроль качества сырья и пищевых продуктов растительного происхождения.**

Производственная документация и отчетность в сфере безопасности пищевой продукции растительного происхождения.

Общая характеристика корне- и клубнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей, семечковых, косточковых плодов и ягод, дикорастущих плодов и ягод, бахчевых культур. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Особенности входного контроля качества овощного и плодово-ягодного сырья при производстве пищевых продуктов. Технологический контроль качества моченых, квашеных, соленых, маринованных плодов и овощей, плодоовощных консервов, соков, сушеной и мороженой продукции. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества свежей и переработанной плодоовощной продукции. Контроль качества свежей и переработанной плодоовощной продукции (моченых, квашеных, соленых, маринованных плодов и овощей, плодоовощных консервов, соков, сушеной и мороженой продукции).

Общая характеристика грибов. Особенности входного контроля качества грибов при производстве пищевых продуктов. Технологический контроль качества соленых, маринованных грибов, сушеной и мороженой продукции. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества грибов и продуктов их переработки. Контроль качества свежих грибов и переработанной продукции.

Болезни свежей плодоовощной продукции и грибов. Пороки и дефекты плодоовощной продукции.

Общая характеристика зерна и масленичных культур. Особенности входного контроля качества зерна и масленичных культур при производстве пищевых продуктов. Технологический контроль качества муки, крупы, растительного масла. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества зерна и масленичных культур и продуктов их переработки. Болезни зерна, пороки и дефекты продуктов переработки зерна. Пороки и дефекты растительного масла. Контроль качества зерновых, масленичных культур и продуктов их переработки.

Обеззараживание, утилизация и уничтожение сырья и продукции растительного происхождения.