

Б1.В.ОД.17 Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по вопросам, связанным с выпуском экологически чистых для человека мяса, колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования к их качеству ориентируют специалиста на более оптимальное использование мяса различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.

Задачей дисциплины является освоение основ знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, колбасных изделий и полуфабрикатов, консервов, мяса птицы и птицепродуктов, условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработки, хранения, транспортировки и приготовления пищевых продуктов, дающих гарантию, что они будут безопасными, полезными и доброкачественными и пригодными для употребления человеком.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности. Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов

	нормы и правила в своей профессиональной деятельности	животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного
ПК-2	Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	<p>Знать значение и задачи все в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других отраслей промышленности.</p> <p>Уметь пользоваться учебной, научной, справочной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, пользоваться специальным оборудованием.</p> <p>Владеть современными научными методами познания природы на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественно научное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций.</p>
ПК-5	Готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>Знать правила работы в стерильных производственных помещениях, а также правила работы с заразным патологическим материалом.</p> <p>Уметь осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеть навыками пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе (биореакторы, приборы производства и контроля, технологическое оборудование и др.)</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно – санитарная экспертиза

4.Содержание дисциплины.

1.Законодательство о работе ветсанэкспертизы сырья и животных. Категории предприятий на ММП

2.Общая характеристика и требования к предприятиям мясной промышленности и технологическим процессам.

3.Идентификация мяса различных видов животных.

4.Физико-химические и микробиологические методы исследования мяса на доброкачественность.

5.Определение свежести мяса птицы и кролика.

6.Методы исследования на доброкачественность колбасных изделий.

7.Методы исследования на доброкачественность жиров.

8.Методы лабораторного исследования на доброкачественность молока.

9.Органолептические методы исследования растительных продуктов.

10. Ветсаноценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях

11.Венсанэкспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях

12.Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса и мясных продуктов.
Токсикоинфекции и токсикозы

13.Венсанэкспертиза мяса и мясопродуктов при вынужденном убое и радиационном поражении

Общая трудоемкость – часов/зачётных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81 (22) часов в том числе: лекции - 36 (6) часов, лабораторных занятий - 18(6), практических занятий - 18 (4)часов

2. Самостоятельная работа 27 (86) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5(5) часов.

Аттестация – зачет.