СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»

Учебно-научный департамент
биомедицинских, ветеринарных и
экологических направлений

Кафедра ветеринарной медицины и
ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 22.04.2024
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2024 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является формирование у будущего специалиста профессиональных компетенций и углубленных знаний по вопросам ветеринарно-санитарного контроля сырья животного и растительного происхождения, на основе теоретических знаний и практических навыков обеспечить контроль ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения, реализации, выполнения норм и правил, обеспечивающих высокое качество сырья и продуктов переработки, безопасности её для потребителя, а также высокое качество соответствующих услуг.

Задачи дисциплины

- изучить виды лабораторного контроля предназначенные для технологии хранения и первичной переработки животноводческой продукции,
- знать требования к качеству сырья и готовому продукту,
-определить социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	**КОМПЕТЕНЦИЯ**
	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-1	**Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.**
ОПК-1.3	Осуществляет лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
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**
ПК-2 .2	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

ПК-2 .3	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части блока Б1.О ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	**Наименование компетенции**	**Предшествующие дисциплины, практики***	**Последующие дисциплины, практики***
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Анатомия животных Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения Биологическая химия Биология Ветеринарная вирусология и биотехнология Генетика и селекция Курсовая работа "Анатомия животных" Общепрофессиональная практика Физиология и этология животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза Производственный ветеринарно-санитарный контроль Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

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	Анатомия животных Ветеринарная санитария Лабораторные методы исследований Паразитарные болезни Технологии переработки продукции животноводства Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов Технология убоя животных и переработки мясопродуктов	Внутренние незаразные болезни Преддипломная практика Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технология молока и молочных продуктов

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» составляет 5 з.е.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для очной формы обучения.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		5	6				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	102	54	48				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	38	18	20				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	3	1	2				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	64	36	28				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	12	7	5				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42	18	24				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	7	3	4				
Часов на контроль:	36	-	36				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	За	Эк				
Общая трудоемкость час	180	72	108				
зач. ед.	5	2	3				

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Понятия о сырье животного и растительного происхождения. Классификация сырья.	
Тема 1.1 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения. Анализ состояния и проблемы развития пищевой и перерабатывающей промышленности Цель и задачи дисциплины	ЛК
Тема 1.2 Состав и свойства молока, технология обработки молока, основы производства молочных продуктов, схемы технологического контроля; методы оценки качества молока и молочных продуктов.	ПЗ
Тема 1.3 Оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, опасных для человека (цистицеркоз, трихинеллез, токсоплазмоз и др.), и не опасных для человека (гемоспоридиозы, аскаридиозы, гиподерматозы и др.).	СР
Тема 1.4 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного происхождения. Молоко. ТР ТС. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животного происхождения на рынках города.	ЛК
Раздел 2. Сырье животного происхождения	
Тема 2.1 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного происхождения. Классификация сырья	ЛК
Тема 2.2 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного происхождения. Мясо, птица и яйцепродукты - как объект качества продуктов питания.	ПЗ

Тема 2.3 Переработка птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках	СР
Тема 2.4 Контроль за реализацией диких промысловых животных, мяса дичи и морских млекопитающих.	ЛК
Тема 2.5 Контроль при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках	ПЗ
Раздел 3. Рыба и гидробионты	
Тема 3.1 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного происхождения. Рыба и гидробионты.	ЛК
Тема 3.2 ВСЭ в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Охрана животных от отравлений.	ПЗ
Тема 3.3 Организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации.	СР
Раздел 4. Сырье растительного происхождения	
Тема 4.1 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья растительного происхождения. Зерно и зернопродукты.	ЛК
Тема 4.2 Контроль в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации.	ПЗ
Тема 4.3 Требования, предъявляемые к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВС) на продовольственных рынков. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках	СР
Тема 4.4 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья для производства растительных масел, животных жиров.	ЛК
Тема 4.5 Организация перевозок скоропортящихся продуктов. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	ПЗ
Тема 4.6 Ветеринарно-санитарный контроль качества меда.	ЛК
Тема 4.7 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья растительного происхождения – плоды, овощи, грибы и ягоды. Ветеринарно-санитарный контроль качества меда.	ПЗ
Тема 4.8 ФЗ, нормативные акты общие положения. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопаности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	СР
Раздел 5. Контроль качества сырья и готовой продукции на продовольственных и оптовых рынках	
Тема 5.1 Организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при хранении, при транспортировке и реализации. Лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции по системе качества.	ЛК

Тема 5.2 Реализация колбасных изделий, продуктов из говядины и свинины: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении, при транспортировке и реализации. Лабораторный контроль.	ЛК
Тема 5.3 Отбор проб растительной продукции в условиях ГЛ ВСЭ продовольственных рынков. Порядок проведения экспертизы и методы исследования. Классификация меда и его химический состав и товароведческая оценка. Пищевая ценность и экспертиза растительных продуктов. Санитарная экспертиза грибов	СР
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация	Экзамен
Промежуточная аттестация	Зачет

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории**	**Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО “БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=73511

2. Сидоренко О.Д., Жукова Е.В. Техническая микробиология продукции животноводства : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 224 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=369567

3. Ким И. Н., Кушнирук А. А., Кращенко В. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 229 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/491493

4. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 290 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497415

Дополнительная литература:

1. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?

2. Сон К.Н., Родин В.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 208 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=370773

3. Цой Ю.А., Мамедова Р.А. Технологические процессы и технические средства производства молока на животноводческой ферме : Монография. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 423 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=375676

4. Реймер В.А. Птицеводство : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 389 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=384989

5. Полиевский С. А., Ямалетдинова Г. А. Питание спортсменов. Безопасность пищевых продуктов : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 122 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/496099

6. Бессонова Л. П., Антипова Л. В. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 636 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/491260

7. Царегородцева Е. В. Биохимия мяса : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 165 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497416
8. Никитин И. Н., Трофимова Е. Н., Ключникова А. И. Коммуникации в сфере ветеринарии : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 156 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/169266

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru

2. Базы данных и поисковые системы:

- справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.
Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом.
Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов.
По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты.
В ходе аудиторных учебных занятий используются различные средства интерактивного обучения, в том числе, групповые дискуссии, мозговой штурм, деловые игры, проектная работа в малых группах, что дает возможность включения всех участников образовательного процесса в активную работу по освоению дисциплины/модуля. Такие методы обучения направлены на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения, способствуют сплочению группы и обеспечивают возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.