

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

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: 28.03.2022
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:

36.05.01 "Ветеринария"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

"Ветеринарная фармация"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2021 г.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		5	2				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	32	32	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	16	16	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	1	1	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	16	16	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	3	3	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76	76	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	15	15	-				
Часов на контроль:	36	36	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	Эк	Эк				
Общая трудоемкость час зач. ед.	144	144	56				
	4	4	-				

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
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 (гемоспориозы, аскаридозы, 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 яйцопродукты - 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 рынках. 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 безопасности 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

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

6. 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

3. 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>
4. 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>
5. 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>
6. Царегородцева Е. В. Биохимия мяса : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 165 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/497416>
7. 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>
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>



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

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

2. Базы данных и поисковые системы:

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

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.