

**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

"Производственный ветеринарно-санитарный контроль"

(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,
2022 г.

Тема 1.1 Нормативно-техническая база ПВСК. Разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности.	ЛК
Тема 1.2 Разработка программы производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и направлена на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.	СР
Тема 1.3 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	СР
Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке животноводческого сырья	
Тема 2.1 ПВСК при переработке скота. Лабораторный контроль при убое скота и производстве мяса, субпродуктов	ЛК
Тема 2.2 ПВСК на предприятиях молочной промышленности, его особенности в связи с вступлением в действие ТР ТС «Молоко и молочная продукция». Организация лабораторного контроля при приемке сырья и по ходу технологического процесса.	ПЗ
Тема 2.3 ПВСК при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках.	СР
Тема 2.4 ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи	ПЗ
Тема 2.5 ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий	СР
Тема 2.6 ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов.	СР
Тема 2.7 ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности.	СР

Тема 2.8 Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	СР
Тема 2.9 Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний. Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников	СР
Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на пищевых предприятиях	
Тема 3.1 ПВСК при производстве колбасных изделий, организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации	ЛК
Тема 3.2 ПВСК при производстве мясных консервов: 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 3.3 Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	ЛК
Тема 3.4 ПВСК при производстве колбасных изделий, продуктов из говядины и свинины: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	СР
Тема 3.5 ПВСК при производстве мясных консервов: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	СР
Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья	
Тема 4.1 ПВСК 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.	ЛК

Тема 4.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья ПВСК 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 Разработка программы производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные: - требования к оборудованию предприятия, инвентарю, посуде; - требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; - данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы; - предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; - порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления); - периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; - меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. - требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.	СР
Раздел 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	
Тема 5.1 ПВСК на холодильниках. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль.	ЛК
Тема 5.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	ПЗ

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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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