

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 03.07.2023 15:16:23

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564d0101761

Аннотации к рабочим программам дисциплин (учебному предмету, курсу, модулю), практики в составе образовательной программы

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА профессиональной переподготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

### **1. Рабочая программа дисциплины «Этика и правовые аспекты убоя сельскохозяйственных животных»**

1.1. Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков о правовом регулировании обращения с сельскохозяйственными животными, а также документами, регламентирующими ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убою, переработки животных, продуктов убоя, подлежащих ветеринарному надзору.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция А/01.6)

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать этическое обоснование и правовое регулирование обращения с сельскохозяйственными и дикими животными;
- уметь применять нормативно-правовую документацию регламентирующую процесс приемки, убоя, переработки сельскохозяйственных животных и птицы, принятую в свете решения Евразийского экономического союза, постановлений Российской Федерации, направленную на повышение качества и безопасности продукции с учетом критических точек системы ХАССП;
- владеть навыками применения методов контроля критических точек при убое и переработке сельскохозяйственных животных в системе ХАССП.

1.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Этика в животноводстве. Приемка, убой, переработка сельскохозяйственных животных и птицы в свете решения Евразийского экономического союза. Система качества на основе принципов ХАССП при убое, переработке сельскохозяйственных животных. Нормативно-правовая документация по вопросам убоя, переработки сельскохозяйственных животных. Правовое регулирование обращения с животными. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб продукции, подлежащих ветеринарному контролю (надзору). Методы контроля критических точек при убое и переработке сельскохозяйственных животных в системе ХАССП. Документы, регламентирующие единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к продуктам убоя, подлежащих ветеринарному надзору.

Методы убоя диких животных, промысловых животных. Способы осмотра и реализации продуктов их убоя. Требования к пакету документации в рамках разработки и внедрения системы ХАССП в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

## 2. Рабочая программа дисциплины «Основы технологии переработки молока»

2.1. Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья молока на основе системного подхода и использования, современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получения продуктов с заданными качественными характеристиками.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-2 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция А/02.6)

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать основы технологии переработки молока;
- уметь применять химико-технологический контроль на производстве;
- владеть навыками хранения и реализации продуктов переработки молока.

2.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Первичная обработка молока. Сепарирование молока и получение сливок. Тепловая обработка молока. Технология производства диетических кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров. Определение качества молока. Техника сепарирования молока и получение сливок. Технология производства пастеризованного молока и сливок. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства творога. Технология производства творожных полуфабрикатов. Технология производства сливочного масла. Технология производства вареного сыра. Детское питание. Молочные продукты для детского питания.

Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов. Технология производства молочных консервов и ЗЦМ. Производство продуктов из вторичного молочного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.



### 3. Рабочая программа дисциплины «Основы технологии переработки мяса»

3.1. Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья, их оптимизации на основе системного подхода и использования, современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция А/01.6)

3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать основы технологии переработки мяса;
- уметь применять химико-технологический контроль на производстве;
- владеть навыками хранения и реализации продуктов переработки мяса.

3.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли в России. Технология разделки и обвалки туш животных. Обработка субпродуктов и других продуктов убоя и переработки животных. Оценка качества мяса и мясопродуктов. Технологические схемы производства основных продуктов переработки мяса. Определение качественных показателей мяса. Технология производства продуктов из мяса птицы. Технологические схемы производства мясных продуктов. Технология производства консервов. Детское питание. Мясные продукты для детского питания. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности суточного рациона продуктов.

Влияние различных добавок на формирование вкуса и качества продуктов. Исследование продуктов мясопереработки. Исследование свойств сырья и готовой продукции. Производство изделий из мяса птицы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

#### 4. Рабочая программа дисциплины «Микробиология»

4.1. Цель дисциплины: изучить методы санитарно-микробиологического исследования сырья, готовой продукции животного, растительного происхождения и водного промысла.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция А/01.6)

ПК-2 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция А/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (трудовая функция А/03.6)

4.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать санитарно-показательные микроорганизмы;
- уметь определять микрофлору, вызывающую порчу сырья и готовой продукции, и методики ее определения;
- владеть навыками определения микрофлоры сырья животного происхождения.

4.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Источники обсеменения мяса и изменение микрофлоры при хранении. Микрофлора колбасных изделий и ее характеристика. Источники и пути обсеменения охлажденной и консервированной рыбы. Микрофлора консервов и ее характеристика. Источники обсеменения сырого молока и изменения ее при хранении. Микрофлора молочных продуктов и ее характеристика. Микрофлора яиц и яйцепродуктов и ее характеристика. Микрофлора растительного сырья и ее характеристика. Характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов. Методы выделения и определения микрофлоры мяса. Бактериологическое исследование рыбы и рыбных продуктов. Методы выделения и определения микроорганизмов рыбы и рыбных продуктов. Определение микрофлоры в консервированных продуктах. Микробиологическое исследование молока и молочных продуктов. Методы выделения и определения микроорганизмов в молоке и молочных продуктах. Определение активности и чистоты микрофлоры заквасок. Исследование микрофлоры яиц и яичных продуктов. Исследование микрофлоры растительных продуктов. Методика выделения и определения микроорганизмов растительного сырья. Характеристика возбудителей пищевых отравлений. Основные этапы выявления микроорганизмов. Инфекционные болезни, передающиеся человеку через продукты питания. Микрофлора сырья животного происхождения. Санитарно-показательные микроорганизмы. Микрофлора заквасок кисломолочных продуктов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.



## 5. Рабочая программа дисциплины «Эпизоотология»

5.1. Цель дисциплины: изучение эпизоотических закономерностей возникновения, проявления и распространения болезней животных, средствах и способах профилактики, борьбы с ними.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция А/01.6)

ПК-2 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция А/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (трудовая функция А/03.6)

5.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать аспекты ветеринарной санитарии при транспортировке убойных животных, на мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках;
- уметь осуществлять ветеринарно-санитарный сбор, утилизацию и уничтожение биологических отходов;
- владеть навыками определения эпизоотических особенностей бактериальных вирусных болезней животных, передающихся человеку через продукты убоя.

5.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Аспекты ветеринарной санитарии при транспортировке животных. Ветеринарная санитария на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов. Эпизоотические особенности бактериальных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Эпизоотические особенности вирусных болезней животных, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Эпизоотологические, клинические признаки, особенности диагностики, лечения, система профилактических и оздоровительных мероприятий при парагриппе 3, туляремии, паратуберкулезе, псевдотуберкулезе, пастереллезе, актиномикозе, браздоте, вирусной диарее, отечной болезни поросят.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

## **6. Рабочая программа дисциплины «Организация и экономика ветеринарного дела»**

6.1. Цель дисциплины: приобретение специальных знаний и навыков в области нормативно-правовой документации при транспортировке, приемке, переработке животных, птицы, сырья животного, растительного происхождения, водного промысла, готовой продукции, правил оформления сопроводительных документов на них; изучение системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция А/01.6)

ПК-2 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция А/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (трудовая функция А/03.6)

6.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать нормативно-правовую документацию по вопросам импорто-экспортных отношений, оформления ветеринарных сопроводительных документов в пределах Евразийского экономического союза;
- уметь осуществлять оформление сопроводительных документов при транспортировке, приемке, переработке животных, птицы, сырья животного, растительного происхождения, водного промысла, готовой продукции
- владеть навыками оформления сопроводительных документов.

6.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Государственный ветеринарный надзор Федеральные государственные информационные системы, используемые в ветеринарии. Ветеринарное дело/производство. Правовые аспекты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. ФГИС Меркурий и правила работы в ней. Порядок выдачи ветеринарных документов в электронном виде на бумажных носителях. Ветеринарный учет и отчетность. Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Изучение инструкций о порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольных ветеринарному надзору грузы.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.



## 7. Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

7.1. Цель дисциплины: формирование знаний и умений проведения ветеринарно-санитарной оценки сырья, продуктов животного, растительного происхождения, водного промысла; правил перевозки грузов подконтрольных ветеринарной службе.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (трудовая функция А/01.6)

ПК-2 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы (трудовая функция А/02.6)

ПК-3 – способен осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (трудовая функция А/03.6)

7.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

- знать порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных;
- уметь осуществлять проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов, пчелопродуктов, растительных пищевых продуктов, яйцепродуктов;
- владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов водного промысла.

7.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Мясо с отклонением от норм имеющее санитарное значение. Ветеринарно-санитарная экспертиза органов и туш нутрий, диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов. Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов для детского питания. Ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных изделий, мясных студней, зельцев. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных консервов. Гигиена переработки рыбы. Гигиена переработки рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Гигиена переработки конфискатов. Послеубойная методика осмотра органов и туш домашних животных, кроликов, нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных, ливерных изделий, мясных студней, зельцев; молочных консервов; консервов для детского питания; растительных масел; растительных продуктов; плодовых и ягодных маринадов; муки, крупы, крахмала; рыбы; рыбопродуктов; пчелопродуктов; виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки; повидла, джемов, варенья. Методы определения генетически модифицированных белковых компонентов растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических продуктов; сушеных овощей, плодов; яйцепродуктов; вкусовых продуктов (чай, кофе, пряности, приправы, пищевые кислоты). Ветеринарно-санитарная экспертиза пряных и десертных овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.