МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 8		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**8(4.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56.25	56.25	56.25	56.25
Сам. работа	51.75	51.75	51.75	51.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор ХРАМОВА Валентина Николаевна дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у обучающихся основ знаний, связанных с производством доброкачественных и безопасных для человека продуктов питания животного происхождения. Освоение теоретических и практических основ настоящей дисциплины, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требований к их качеству, ориентируют обучающегося на более оптимальное использование мяса и молока различного санитарно-гигиенического качества и питательной ценности.
Основными задачами при изучении дисциплины являются:
приобретение знаний о принципах производственно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
приобретение навыков самостоятельного решения вопросов, связанных с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного и молочного сырья и готовой продукции;
изучение факторов, способствующих контаминации мяса и молока, методов борьбы и недопущения развития пороков и порчи;
ориентирование в вопросах сертификации и санитарно-гигиенических правил переработки мяса и молока и исследования готовых продуктов;
овладение методами ветеринарно-санитарной оценки туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях, опасных для здоровья человека;
ориентирование в вопросах товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов;
овладение методами ветеринарно-санитарной оценки молока и молочной продукции, правилами отбора проб и изучения физико-химических показателей;
ориентирование в вопросах улучшения качества и технологических свойств молока и молочной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Технико-химический контроль и управление качеством
2.1.2	Технологии комплексной переработки продуктов убоя
2.1.3	Технологии специализированных предприятий
2.1.4	Технологическое оборудование
2.1.5	Производственная практика: Технологическая практика
2.1.6	Промышленная санитария
2.1.7	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.8	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
2.1.9	Специальная микробиология
2.1.10	Химия пищи
2.1.11	Биохимия
2.1.12	Общая микробиология
2.1.13	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
2.1.14	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
2.1.15	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.16	Биология
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: методы самостоятельного поиска информации, обработки, анализа и обобщения информации, основные источники научной информации, базовые принципы анализа данных

УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: обучающийся умеет выделять и систематизировать основные идеи в информационных источниках; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач
УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: обучающийся владеет различными типами коммуникации при осуществлении работы в коллективе по рациональному решению поставленных задач
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии
Результаты обучения: обучающийся знает теорию риска и безопасности для окружающей среды
УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях
Результаты обучения: обучающийся умеет проводить оценку вероятности возникновения потецциальных опасностей, создавать и обеспечивать комфортные условия труда на рабочем месте, проводить инструктажи по технике безопасности на производстве и умеет оказывать первую помощь пострадавшим
УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Результаты обучения: обучающийся владеет алгоритмом действий по решению проблем, связанных с нарушением техники безопасности, по предотвращению и ликвидации ЧС
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: обучающийся знает структуру нормативной и технической документации, показатели качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, подлежащие обязательной проверке, виды контроля, условия их проведения и контролирующие органы, нормируемые санитарно-гигиенические показатели качества сырья и продукции и их значения
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: обучающийся умеет разрабатывать график контроля производства, выявлять причины отклонений показателей качества продукции, анализировать и интерпретировать информацию первичных материалов по требуемой форме
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: обучающийся владеет практическими навыками оценки показателей качества сырья и готовой продукции, навыками работы с отраслевой нормативно-технической и правовой документаций, навыками оформления и учета результатов контроля