

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.11.2024 09:36:31
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.11

Ветеринарно-санитарная экспертиза

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 42

самостоятельная работа 30

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.&b><Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	16 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Лабораторные	28	28	28	28
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	42	42	42	42
Контактная работа	42	42	42	42
Сам. работа	30	30	30	30
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Сергеева Надежда Сергеевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Ветеринарно-санитарная экспертиза" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).
2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Елисеев И.П.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	подготовить будущего специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Сырьевая база отрасли
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
2.2.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
ПК-2.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
ПК-2.2 Проводит внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью и контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК-2.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	микрофлоры организма животных и ее значение; роль микроорганизмов в развитии инфекционного процесса и условия возникновения инфекционного процесса, значение свойств бактерий и грибов и состояния макроорганизма в развитии инфекционного процесса; методы лабораторной диагностики, физиологию животных
3.2	Уметь:
3.2.1	объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общепатологической и экологической науки; интерпретировать результаты микробиологических, микологических, серологических и генотипических, радиометрических исследований
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	освоения методами бактериологического, микологического и микотоксикологического, радиометрического анализа продуктов; овладения классическими и генотипическими методами лабораторной диагностики инфекционных болезней животных.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках							
Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. /Лек/	6	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос

Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Распознавание съедобных и ядовитых грибов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лаб/	6	8	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Учебная дискуссия
Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел /Лек/	6	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Контр. раб.
Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа /Лаб/	6	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос, тестирование
Работа с учебной литературой /Ср/	6	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос, тестирование
Раздел 2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы							
Пищевые токсикоинфекции, профилактика. Пищевые токсикозы, профилактика. /Лек/	6	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Опрос на лабораторных занятиях
Работа с учебной литературой /Ср/	6	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради
Раздел 3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов							
Химический состав и физико-химические свойства молока коров и других с.-х. животных /Лек/	6	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос на лабораторных занятиях. Подготовка докладов и рефератов.
Отбор проб молока для анализа, консервирование. Органолептические исследования. Определение группы чистоты и бактериальной обсемененности, плотности, кислотности и содержание белка в молоке /Лаб/	6	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	4	0	Учебная дискуссия
Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока. ВСЭ и санитарная оценка молока больных коров /Лек/	6	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Отбор проб молока для анализа, консервирование. Органолептические исследования. Определение группы чистоты и бактериальной обсемененности, плотности, кислотности и содержание белка в молоке /Лаб/	6	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Технология и гигиена производства кисломолочных продуктов. Технология сливочного масла и сыра. Пороки масла и сыра /Лек/	6	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контрольная работа
Определение содержание жира в молоке, сухих веществ и СОМО. Контроль натуральности молока /Лаб/	6	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Контр. раб.

Работа с учебной литературой /Ср/	6	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Проверка рабочей тетради
Раздел 4. Контроль							
/Зачёт/	6	0	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Ветеринарные учреждения, осуществляющие ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
2. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания. Порядок утилизации биологических отходов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
4. Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза хлебобулочных изделий.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла и маргарина.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и муки.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пива и сахара.
11. Правила отбора проб меда.
12. Органолептические и физико-химические показатели меда.
13. Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
14. Методы определения натуральности меда.
15. Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
16. Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
18. Определение влажности и кислотности в меде.
19. Определение цветочной пыльцы в меде.
20. Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.
21. Определение кислотности квашеной капусты.
22. Отбор проб растительных продуктов для исследования.
23. Определение содержания нитратов в растительных продуктах.
24. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено УП.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено УП.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Ветеринарные учреждения, осуществляющие ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов на рынке, права и обязанности ветсанэкспертов.
2. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания. Порядок утилизации биологических отходов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Фальсификация меда и методы ее выявления.
4. Органолептические и лабораторные методы исследования свежих и консервированных растительных продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза хлебобулочных изделий.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза кондитерских изделий.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла и маргарина.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и муки.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза комбикормов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пива и сахара.
11. Правила отбора проб меда.
12. Органолептические и физико-химические показатели меда.
13. Фальсификация меда и методы ее распознавания и санитарная оценка.
14. Методы определения натуральности меда.
15. Пищевая ценность свежих и сушеных грибов,
16. Классификация и санитарная оценка свежих грибов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза муки, крупы, зерновых и бобовых продуктов.
18. Определение влажности и кислотности в меде.

19.	Определение цветочной пыльцы в меде.
20.	Органолептические исследования овощей, фруктов и корнеклубнеплодов.
21.	Определение кислотности квашеной капусты.
22.	Отбор проб растительных продуктов для исследования.
23.	Определение содержания нитратов в растительных продуктах.
24.	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Жаркова И. М., Малютин Т. Н.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Воронеж: ВГУИТ, 2017	Электронный ресурс
Л1.2	Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П.	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие	СПб.: ГИОРД, 2019	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2020	Электронный ресурс
Л2.2	Романюк Т. И., Чусова А. Е., Новикова И. В.	Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие	Воронеж: ВГУИТ, 2014	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	MozillaThunderbird
6.3.1.5	ОС Windows 7
6.3.1.6	ОС Windows 8
6.3.1.7	ОС Windows 10
6.3.1.8	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.9	медиапроигрыватель VLC

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1 шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
-----	--	--------------------------------------	---

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока ещё лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать лабораторные занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к лабораторному занятию выдаёт преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Лабораторные занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задаёт основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На лабораторных занятиях проводят экспертизу продуктов питания, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Лабораторное занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя.

При изучении дисциплины в лаборатории следует усвоить:

- содержание основных законодательных и нормативных актов, ГОСТ, ТУ при экспертизе продуктов питания.
- методы исследования и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя животного и растительного происхождения.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____