

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.16 Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология переработки молока и мяса
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.16 Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

протокол № 6 от 15.02.2022

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры Е.П. Мирошникова

Исполнители:

Доцент Ю.С. Кичко

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения Е.П. Мирошникова

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Н.Н. Бигалиева

Уполномоченный по качеству факультета

Т.М. Крахмалева

№ регистрации

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: сводится к достижению определенного уровня эрудиции студентов в области переработки мяса и мясных продуктов, что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин.

Задачи: формирование у студентов представление о технологии убоя животных, первичной их переработке. Студент должен владеть: навыками работы с нормативной и технической документацией, ветеринарно-санитарными нормами и правилами по производству продуктов животного происхождения; приемами и методами оценки на предмет соответствия продукции качества мясной и молочной продукции.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.18 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.1 Технология мяса и мясных продуктов*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-1 Способен использовать нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и гигиенические правила в производственном процессе	ПК*-1-В-1 Использует нормативную и техническую документацию в производственном процессе ПК*-1-В-2 Знает и применяет ветеринарные нормы и гигиенические правила в производственном процессе	Знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила; основные параметры оценки на предмет соответствия мясной и молочной продукции. Уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам. Владеть: оценочной методологией, приемами и методами оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной документации качества мясной и молочной продукции.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	3 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	103,25	103,25
Лекции (Л)	52	52
Практические занятия (ПЗ)	50	50
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального задания (ИЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	76,75	76,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Цели, задачи и структура курса. Ветеринарные требования, предъявляемые к убойным животным при перевозке.	18	6	-	-	12
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных	40	8	20	-	12
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях	28	10	8	-	10
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях	24	8	4	-	12
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных болезнях	26	8	6	-	12
6	Ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое	20	6	4	-	10
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки	24	6	8	-	10
	Итого:	180	52	50	-	78
	Всего:	180	52	50	-	78

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Цели, задачи и структура курса. Ветеринарные требования, предъявляемые к убойным животным при перевозке. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Порядок осмотра убойных животных. Требования, предъявляемые к убойным животным. Подготовка партии. Товароведе-

ние мяса. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным, железнодорожным и водным транспортом. Правила транспортировки. Транспортные документы. Порядок погрузки партии, размещение при погрузке. Мероприятия при обнаружении заразных болезней во время перевозки. Требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила при транспортировке животных. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность. Требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила при переработке животных.

№ 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных. Контроль обескровливания. Ветеринарно-санитарный осмотр органов головы, внутренних органов. Ветеринарно-санитарный осмотр не пищевых продуктов убоя. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. Требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.

№ 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, псевдотуберкулезе, актиномикозе, сибирской язве, лептоспирозе, листериозе, чуме, роже, ящуре, бешенстве.

№ 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, пироплазмозе, эхинококкозе, фасциолезе, саркоцистозе, гемоспоридиозах и гиподерматозах.

№ 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, травмах, авитаминозах, болезнях различных систем органов (дыхательной, пищеварительной и т.д.), а также болезнях, связанных с транспортировкой животных.

№ 6 Ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое. Категории животных для вынужденного убоя. Порядок убоя больных животных. Порядок контроля мяса вынужденного убоя. Переработка мяса при вынужденном убое.

№ 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки. Требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов переработки. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов	4
2	2	Ветсанэкспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного и кожевенного сырья	6
3	2	Исследование мяса убойного скота на свежесть, определение послеубойных изменений в мясе	6
4	2	Определение видовой принадлежности мяса	4
5	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш животных при инфекционных болезнях	8
6	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инвазионных болезнях	4
7	5	Исследование мяса больных и вынуждено-убитых животных	6
8	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлениях	4
9	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов	4
10	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых жиров	4
		Итого:	50

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

5.1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения / С. В. Стадникова [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург: Университет, 2013. - 208 с.

5.1.2 Боев, В.И. Анатомия животных: Учебник / В.И. Боев, И.А. Журавлева, Г.И. Брагин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 352 с. ISBN 978-5-16-006826-8.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=409785>

5.1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1025981>

5.1.4 Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2017. - ISBN 978-5-7410-1803-3 - 134 с.

5.2 Дополнительная литература

5.2.1 Догарева, Н. Г. Общая технология молочной отрасли [Текст] : лаб. практикум / Н. Г. Догарева, Л. В. Голубева; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. агентство по образованию, Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. технологии перераб. молока и мяса. - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. - 54 с.

5.2.2 Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).. - ISBN 978-5-9532-0538-2

Кн. 1: Общая технология мяса. - , 2009. - 566 с. - Библиогр.: с. 559-560. - Предм. указ.: с. 561-565. - ISBN 978-5-9532-0643-3.

5.3 Периодические издания

Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2021.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2021.

Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2021.

Мясная индустрия : журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2021.

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://gostexpert.ru> - Единая база ГОСТов РФ. Стандарты, ГОСТы.

2. <http://molokorus.ru> - Ассоциация «Производители и переработчики молока». Новости отрасли по хранению и переработке молока.

3. <http://emeat.ru> - Информационно-аналитическое агентство «Имит». Предоставление экономической информации о состоянии российского и зарубежного мясных рынков.

4. <http://svek56.ru> - Сводный электронный каталог библиотек Оренбурга и Оренбургской области. Справочники, словари, энциклопедии.

5. <http://www.orenport.ru> - Региональный портал образовательного сообщества Оренбуржья. Ссылки на образовательные ресурсы Оренбургской области.

6. <http://biblioclub.ru> - Университетская библиотека он-лайн. Справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).
3. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2016]. – Режим доступа: в локальной сети ОГУ <\\fileserv1\!CONSULT\cons.exe>
4. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения
5. LMS Moodle [Электронный ресурс] : система управления курсами – URL: <https://moodle.osu.ru/> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторно-практических занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для реализации дисциплины используется мультимедийное оборудование (проектор, экран).

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения (лабораторные стенды, макеты, имитационные модели, муляжи, учебно-наглядные пособия, плакаты).

Для проведения практических занятий используется лаборатория оснащенная лабораторным оборудованием (РН-метр РН-150М, весы ВЛТЭ-150, колбонагреватель ПЭ-4100М, колориметр фотоэлектронный КФК-2, рефрактометр РПЛ-4, термостат ТС-1/80 СПУ, установка титровальная КЕ БМ, фотоколориметр КФК 3-01, центрифуга «ОКА», сушильный шкаф, мясорубка Arach ATS12U 1PH, нитрат-тестер Greentest Mini Eco), анализатор качества молока ЛАКТАН, анализатор соматических клеток «СОМАТОС М».

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.