

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра ВСЭ и паразитологии

Рег. № ВЭ.03-350/3

«10.10.» 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
ветеринарной медицины
Леденева Ольга Юрьевна



ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.34 Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 2/2

Семестр: 4/4

Факультет (институт)
ветеринарной медицины

Очная, заочная
очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108		4/4
В том числе,				
Контактная работа	46	14		4/4
Занятия лекционного типа	18	6		4/4
Занятия семинарского типа	28	8		4/4
Самостоятельная работа, всего	62	94		4/4
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР	Р	Р		4/4
Форма контроля экзамен	Э	Э		4/4

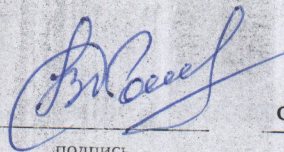
Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456).

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ВСЭ и паразитологии,
канд.вет.наук

(должность)



подпись

Фомин В. М.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.34 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-1.1 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	<p>Знать: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья;</p> <p>Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья;</p> <p>Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.</p>
	ИПК-1.2 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с/х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	<p>Знать: порядок осуществления ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с/х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с/х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>Владеть: навыками осуществления ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с/х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>
	ИПК-1,4 Обладает навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований	<p>Знать: порядок отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований;</p> <p>Уметь: проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и</p>

		<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований;</p> <p>Владеть: навыками проведения отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований.</p>
	<p>ИПК-1,5 Осуществляет подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры</p>	<p>Знать: порядок осуществления подготовки документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры;</p> <p>Уметь: осуществлять подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры;</p> <p>Владеть: навыками осуществления подготовки документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры</p>
	<p>ИПК-1,7 Осуществляет организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>Знать: порядок осуществления организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;</p> <p>Уметь: осуществлять организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;</p> <p>Владеть: навыками, осуществлять</p>

		<p>организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p>
<p>ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.1 Обладает навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности</p> <p>ИПК-2.2 Обосновывает ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Знать: проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности;</p> <p>Уметь: проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности;</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности</p> <p>Знать: обоснование ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</p> <p>Уметь: проводить обоснование ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</p> <p>Владеть: навыками проведения обоснования ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных</p>

		продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
ПК-4 Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-4,1 Осуществляет контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения	Знать: порядок осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения; Уметь: осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения; Владеть: навыками, осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения.
ПК-5 Способен обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора и составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	ИПК-5,1 Определяет идентификацию и прослеживает движение от сырья до готовой продукции	Знать: порядок идентификации и прослеживаемости движения от сырья до готовой продукции; Уметь: осуществлять идентификацию и прослеживаемость движения от сырья до готовой продукции; Владеть: навыками, идентификации и прослеживаемости движения от сырья до готовой продукции
	ИПК-5,2 Составляет производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	Знать: порядок составления производственной документации и установленную отчетность по утвержденным нормам; Уметь: составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам; Владеть: навыками, составления производственной документации и установленную отчетность по утвержденным нормам.
	ИПК-5,3 Применяет информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности	Знать: порядок применения информационных систем и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности; Уметь: применять информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности; Владеть: навыками, применять информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности.
ПК-6 Способен проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль готовой продукции и сырья животного и растительного	ИПК-6,1 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной ветеринарной	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной ветеринарной сопроводительной

<p>происхождения, со знанием правил перевозки, хранения и реализации грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	<p>сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; Уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной ветеринарной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; Владеть: навыками, проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной ветеринарной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>
	<p>ИПК-6.2 Осуществляет ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; Владеть: навыками, проведения ветеринарно-санитарной оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.34 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: биология, патологическая физиология животных, микология, микробиология, основы вирусологии является основой для изучения дисциплин: ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, стандартизация и сертификация, законодательные основы безопасности продуктов питания, санитарные требования и контроль качества продукции.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная): **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»**

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр №6					
1.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	4	4	10	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
2.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	2	4	8	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
3.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перопухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей.	2	2	4	8	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
4	Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.	2	2	4	8	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
5	Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.	2	4	3	9	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
6.	Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.	5	8	4	17	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
7.	Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбо-перерабатывающим предприятиям	3	6	3	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	Реферат			9	9	
	Экзамен			27	27	
	Итого:	18	28	62	108	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр №6					
1.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья	1	2	11	14	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6

	на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах.					
2.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.		2	11	13	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
3.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перопухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей.	1		11	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
4.	Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.	1		11	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
5.	Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.	1	2	11	14	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
6.	Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.	1	2	10	13	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
7.	Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбо-перерабатывающим предприятиям	1	-	11	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	Реферат			9	9	
	Экзамен			9	9	
	Итого:	6	8	94	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных, практических, самостоятельной работы, реферата.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

1. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах

Правила приемки-сдачи скота, производственный ветеринарный контроль предубойного содержания скота и птицы, процесса убоя скота, оглушения животных, обескровливания, отделения головы от туши животных, съёмки шкуры, шпарки свиных туш, разделки, зачистки туш ветеринарное и товароведческое клеймения, оценки качества боенской обработки туш животных, сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья. Производственный ветеринарный контроль процесса убоя птицы: электрооглушения, убоя и обескровливания, удаления оперения, потрошения, зачистки и формовки тушек. Требования качеству и безопасности готовой продукции мяса птицы.

2. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.

Классификация субпродуктов. Производственный ветеринарный контроль операций обработки шерстных, мякотных, мясокостных и слизистых субпродуктов, Производственная номенклатура жира-сырца, ветеринарные и технологические требования к качеству и безопасности жира-сырца, используемого при производстве пищевых топленых жиров. Требования к качеству и безопасности

топленого животного жира, дефекты жиров и причины их возникновения, производственный контроль процесса производства топленых животных жиров. Подготовка к вытопке, измельчение, выплавка, очистка жира, упаковка. Определение качества пищевых топленых жиров. Органолептические исследования. Химические исследования жиров. Ветеринарные и технологические требования к качеству и безопасности крови и продуктам ее переработки. Пищевая кровь: характеристика, требования, контроль качества. Производственный контроль технологических процессов по стадиям производства. Определение качества крови и продуктов ее переработки

3. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перо-пухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей.

Номенклатура кишечного сырья и фабриката. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кишечного сырья. Основы технологии обработки кишечного сырья, способы консервирования, оценки качества консервированного кишечного сырья-фабrikата

Классификация шкур. Ветеринарно-санитарные требования при съемке шкур, обработке, посоле консервировании шкур, способы консервирования шкур животных, клеймение и определение качества консервированных шкур упаковки, маркировки и хранения.

Производственная номенклатура и характеристика технического сырья. Ветеринарно-санитарные и технологические требования к качеству и безопасности сырья, правила приемки, помещения для приемки и переработки сырья при производстве животных кормов. Контроль производственного процесса: подготовка сырья к переработке, тепловая обработка сырья. Очистка жира. Прессование шквары, обработка сухой шквары и кормовой муки, упаковка. Маркировка и хранение. Требования к качеству готовой продукции. Определение качества кормовой муки: отбор проб, органолептическая оценка, физико-химические исследования.

4. Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.

Классификация мяса по термическому состоянию. Ветеринарно-санитарное и технологическое значение режима холодильной обработки и хранения. Подготовка холодильных камер, правильное размещение мяса и субпродуктов. Процесс охлаждения. Замораживание мяса и субпродуктов. Хранение охлажденного и мороженого мяса. Контроль размораживания мяса. Оценка свежести мяса. Отбор проб, органолептическая оценка свежести мяса. Химические исследования мяса. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы

5. Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.

Ветеринарно-санитарные требования при входном контроле основного сырья и вспомогательных материалов. Ветеринарно-санитарные и технологические требования к качеству сырья и тары. Подготовка сырья вспомогательных материалов и тары перед использованием. Производственно-ветеринарный контроль по стадиям технологической обработки: приема и подготовки сырья, разделки туш и полутуш, обвалки и жиловки, посола мяса, измельчения, составления фарша, шприцевания и вязки батончиков, при термической обработке, охлаждении, копчении и сушке, упаковывания и хранения колбасных изделий. Мясные полуфабрикаты, классификация, требования к мясному сырью, идущему на изготовление полуфабрикатов. Производственно-ветеринарный и технологический контроль процесса производства полуфабрикатов, режимов производства, качества готовой продукции.

Мясные консервы, товарная номенклатура, ветеринарно-санитарная и товароведческая характеристика основного и вспомогательного сырья. Виды тары, используемые при производстве консервов. Прием и контроль сырья и тары. Производственный ветеринарный контроль по стадиям технологической обработки, фасование и закатка, стерилизация термостатная выдержка, сортировка и упаковывание. Условия и сроки хранения. Виды дефектов консервов. Определение качества консервов. Оценка внешнего вида банок. Определение состояния внутренней поверхности банок. Органолептические исследования консервов. Химические исследования консервов.

6. Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.

Товароведная классификация молока и молочных товаров, ветеринарно-санитарные требования, биохимические, физико-механические свойства молока. Молоко других видов животных: характеристика, пищевая ценность, химический состав и использование. Требования к качеству и безопасности молока, производственный ветеринарный контроль при обработке молока и производстве молочных продуктов. Фальсификация молока и методы ее обнаружения. Пороки молока, причины возникновения и методы обнаружения. Первичная обработка молока. Основные технологические операции – сбор и транспортирование, контроль качества и учета количества, очистка, охлаждение и хранение молока. Механическая обработка молока. Нормализация молока. Гомогенизация молока. Тепловая обработка

молока Розлив, фасование и упаковывание молока и молочных продуктов Общие технические требования к молоку питьевому. Экспертиза качества молока Классификация и ассортимент сливок питьевых Общие технические требования к сливкам питьевым Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование. Сроки реализации. Основы технологии производства сливок питьевых. Фальсификация сливок, причины их возникновения и методы ее обнаружения. Жидкие кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общие технические требования к жидким кисломолочным продуктам. Пороки кисломолочных напитков. Фальсификация жидких кисломолочных продуктов. Экспертиза качества жидких кисломолочных продуктов. Творог и творожные изделия, масло сливочное, сыры сычужные твердые, плавленые, кисломолочные сыры, классификация и ассортимент изделий. Технические требования. Технология производства. Пороки фальсификация и экспертиза качества молочных продуктов. Технология молочных консервов. Виды молочных консервов и применяемое сырье. Технологический процесс производства молочных консервов. Требования к качеству молочных консервов. Пороки молочных консервов. Молочно-белковые концентраты, классификация, технология производства молочно-белковых концентратов Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение, требования к качеству молочно-белковых концентратов, экспертиза.

7. Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбоперерабатывающим предприятиям

Основы технологии охлажденной, мороженой, соленой сушеной рыбной продукции. Изменения, происходящие в рыбе при охлаждении и хранении. Требования к качеству сырья и готовой продукции, дефекты сырья и готовой продукции. Способы посола и процессы при просаливании и хранении соленой продукции. Понятие о созревании соленой рыбы. Применение вкусовых и ароматических веществ при посоле. Виды пресервов, технология производства пресервов различного ассортимента. Требования к качеству соленой рыбной продукции и пресервов, Технология сушеной, вяленой, провесной и копченой рыбной продукции Классификация способов сушки, копчения рыбы и морепродуктов. Процессы при обезвоживании и копчении. Консервирующие факторы, обеспечивающие сохранность вяленой продукции и продукции холодного. Требования к качеству готовой продукции, виды наиболее типичных дефектов. Технология рыбных консервов и консервов из морепродуктов разных ассортиментных групп. Виды предварительной термической обработки полуфабриката рыбы и морепродуктов при производстве консервов. Производство кормовой продукции из рыбы. Способы производства кормовой рыбной муки и технического жира. Требования к качеству кормовой муки и технического жира. Требования к сырью и готовой продукции. Требования к хранению и транспортировке кормовой муки, дефекты и пороки качества. Требования к сырью и готовой продукции. Особенности использования кормовой и технической продукции из рыбы.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов/М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С. А. Серко: под редакцией профессора М. Ф. Боровкова. – 5-е изд.стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 476 с.: ил. (ЭБС Лань)
2. Комлацкий В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции: учебник для вузов/ В. И. Комлацкий, Т. Н. Хорошайло. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 216 с.: ил. (ЭБС Лань)
3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных: учебное пособие/Н.А.Соловьев, Ю.М. Гак, Н.М. Федоров (и др.); Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ, 2020. – 88 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

1. Тукфатулин Г. С. Технологический контроль молока и молочных продуктов/Учебное пособие/ Г. С. Тукфатулин/ - Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет». 2019. – 112 с. (ЭБС Лань)
2. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность: учебник для вузов/А.А.Гнедов, О.А. Рязанова, Е.Б. Табала, В. М. Позняковский; под редакцией В. М, Позняковского. – 2-е изд.,стер. – Санкт-Петербург: Лань. 2021. – 436с. ISBN 978-5-8114-7102-7 (ЭБС Лань)
3. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник/ В.И. Криштафович, В. М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под редакцией В. И. Криштафович. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 432 с.: ил. ISBN 978-5-8114-4942-2 (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес

1	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
4	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
5	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
6	Электронно-библиотечная система НГАУ	http://nsau.edu.ru/library/e-catalogue/
7	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
8	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com
9	Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»	www.znaniy.com

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Производственный ветеринарный контроль, основы товароведения и технологии мяса и продуктов уоя: учебно-методическое пособие / Новосибирский государственный аграрный университет; Факультет ветеринарной медицины; составители: О.Ю. Леденева, В.М. Фомин, Е.С. Коновалов, - Новосибирск, 2022.- 183с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Использование видеопрокторов для демонстрации видеофильмов и презентаций по биологической безопасности продуктов животного происхождения.

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	БроузерMozillaFireFox	1	MozillaPublicLicense
4.	Почтовый клиент Thunderbird	1	MozillaPublicLicense

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Видеофильмы	Производственный ветеринарный контроль процессов. Анализ рисков, корректирующие мероприятия	От 10 мин. 20
2	Презентации	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой лекции

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК-316	Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и	Проектор стационарный, экран проекционный, стационарный компьютер, доска ученическая, стенды, шкаф с музейными препаратами, комплект ученической мебели (столы, стулья)

	промежуточной аттестации	
А-101	Лаборатория ВСЭ Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Овоскоп настольный ОН-10 (перемещаемое), электроплита, весы портативные SPS601F, микроскоп (3шт., перемещаемое), прибор анализ качества молока Лактан 1-4, Дестиллятор ДЭ-4, рефрактометр портативный, трихинеллоскоп проекционный Парптнер, аппарат для выделения личинок трихинелл ГАСТРОС-01, анализатор соматических клеток в молоке вискозиметрический АМВ 1-02, РН/мв/с-метр АНИОН-4100 Стол лабораторный, тумба с полками, шкаф лабораторный , раковина

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

