

Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ
/Декан аграрно-технологического
факультета/ А.В. Димогло
« 09 » 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплины

Б1.В.ДВ.01.02 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

на 2024/2025 учебный год

Специальность: 36.05.01 «Ветеринария»

Специализация
«Лечебное дело»

Квалификация (степень)
ветеринарный врач

Форма обучения
очная, заочная

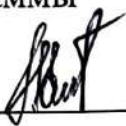
Год набора 2022

Тирасполь 2024

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Контроль качества продукции животноводства» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по специальности 36.05.01 «Ветеринария» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по специализации «Лечебное дело».

Составитель рабочей программы

Доцент

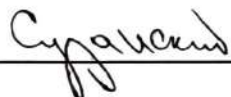


Гроза Е.В.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарной медицины

« 24 » 09 2024 г. протокол № 2

Зав. выпускающей кафедрой ветеринарной медицины

« 24 » 09 2024 г.  А.А. Сузанский

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – освоение учебной дисциплины, формирование знаний, умений, навыков специалиста в области проведения контроля качества продуктов животного происхождения; оценки качества продукции, безопасного для здоровья людей; формирование знаний по основам ветеринарно-санитарной экспертизы и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

Задачи:

- Изучить международные системы контроля качества на примере HASSP;
- изучить ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства при хранении в холодильных и морозильных камерах.;
- знать контроль качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих, молокоперерабатывающих предприятиях;
- овладеть знаниями об основах технологии, гигиене консервирования мяса и мясопродуктов, производства и ветеринарно-санитарной экспертизе колбас и ветчинно-штучных изделий, молока и молочных продуктов, пищевых яиц и растительных продуктов;
- знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках и правовых основ сертификации пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Контроль качества продукции животноводства» относится к части формируемой участниками образовательных отношений дисциплины по выбору вариативной части Блока 1 образовательной программы подготовки специальности «Ветеринария»

Для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария подготовки дисциплина «Контроль качества продукции животноводства» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися при изучении следующих дисциплин: «Микробиология» «Эпизоотология сельскохозяйственных животных», «Паразитология», «Ветеринарно санитарная экспертиза»,

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций, приведенных в таблице

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ИД-1 оПК-6 - знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей. ИД-2 оПК-6 - уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ИД-3 оПК-6 - владеть навыками проведения процедур

		идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы обучающихся по семестрам:

Семестр	Трудоёмкость, з.е./часы	Количество часов					Форма итогового контроля
		в том числе					
		аудиторных				Самост. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. раб.	Практич. зан.		
Для очной формы обучения							
V	3/108	60	24	24	12	48	зачёт
Итого:	3/108	60	24	24	12	48	
Для заочной формы обучения							
VIII	3/108	8	4	4	-	96	зачёт
Итого:	3/108	8	4	4	-	96	

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины											
№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов									
		Всего		Аудиторная работа						Внеауд. работа (СР)	
				Л		ПЗ		ЛР			
		очн.	заочн.	очн.	заочн.	очн.	заочн.	очн.	заочн.	очн.	заочн.
1	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства.	52	8	20	4	12	-	20	4	30	50
2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства.	8	-	4	-	-	-	4	-	18	36
Итого:		60	8	24	4	12	-	24	4	48	96

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1. ЛЕКЦИИ для очной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно – наглядные пособия
1	1	2	Значение и задачи ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства. Международная система контроля качества HASSP	таблицы, плакаты, слайды
2	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих предприятиях.	таблицы, плакаты, рисунки
3	1	2	Контроль качества мясных колбас и консервов.	
4	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства при хранении в холодильных и морозильных камерах.	плакаты, рисунки
5	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке.	плакаты, слайды
6	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу. Определение степени свежести и безвредности рыбы.	
7	1	2	Контроль качества рыбы.	

8	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и транспортировка, пороки молока. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.	плакаты
9	1	2	Контроль качества молока и молочнокислых продуктов.	
10	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.	
11	2	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства и животноводства на продовольственных рынках.	плакаты, слайды
12	2	2	Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	
Итого:		24		

4.3.2. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ для очной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно – наглядные пособия
1	1	2	Применение международной системы контроля качества HASSP в ПМР.	плакаты, рисунки, слайды
2	1	2	Методика ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих предприятиях.	плакаты, рисунки
3	1	2	Контроль качества мясных колбас и консервов.	
4	1	2	Методика ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства при хранении в холодильных и морозильных камерах.	
5	1	2	Методика ветеринарно-санитарного контроля продуктов животноводства при транспортировке.	
6	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов в технологическом процессе на предприятиях перерабатывающих рыбу. Определение степени свежести и безвредности рыбы.	плакаты, рисунки
7	1	2	Контроль качества рыбы.	
8	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и транспортировка, пороки молока. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.	плакаты, рисунки, микроскоп, покровные стекла
9	1	2	Контроль качества молока и молочнокислых продуктов.	
10	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения и при транспортировке продуктов животноводства.	плакаты, рисунки, слайды
11	2	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов растениеводства и животноводства на продовольственных рынках. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод, грибов и овощных консервов.	плакаты, рисунки, слайды
12	2	2	Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынке. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	плакаты, рисунки, слайды

Итого:	24	
--------	----	--

4.3.3. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела	Объём часов	Наименование практических работ	Учебно – наглядные пособия
1	1	2	Применение международной системы контроля качества HASSP в ПМР.	«Акватир»
2	1	2	Контроль качества рыбы.	
3	1	2	Контроль качества молока.	Тираспольский молочный комбинат
4	1	2	Контроль качества молочных продуктов.	
5	1	2	Контроль качества продуктов животноводства на рынках.	Лаборатория ВСЭ рынка г.Тирасполь
6	1	2	Контроль качества продуктов животноводства на рынках.	
Итого:		12		
ВСЕГО:		12		

4.3.4. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА для очной формы обучения

Раздел дисциплины	№ п/п	Вид СРС	Трудоемкость часов
1	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и паразитарных болезнях, не передающихся человеку.	2
	2	Основы технологи и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.	3
	3	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.	3
	4	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.	2
	5	Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.	2
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозойной этиологии.	2
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	1
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и мяса пернатой дичи.	2
	9	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров в хозяйстве.	2
1	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.	3
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гусиных и утиных яиц.	3
	12	Строение и состав яйца. Микрофлора яйца.	3
	13	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке продуктов животноводства.	2
	14	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	2
2	15	Условия и сроки хранения продукции растительного происхождения.	2
	16	Требования к рынкам по продаже продуктов растительного происхождения.	2
	17	Значение качества растительных продуктов в полноценном и	2

		здоровом питании человека.	
18		Методы хранения и транспортировки продукции растениеводства.	2
19		Понятия и значение сублимационной сушки плодовых и ягодных культур.	2
20		Сертификация продуктов растениеводства в СНГ, России и Евросоюзе.	2
21		Исследование растительных пищевых продуктов на наличие минеральных удобрений и остаточных количеств ядохимикатов.	3
22		Контроль качества виноградных вин.	3
ИТОГО:			48

4.3.5. ЛЕКЦИИ для заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно – наглядные пособия
1	1	2	Значение и задачи ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства. Система международного контроля качества HASSP.	таблицы, плакаты, слайды
2	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства в технологическом процессе на мясоперерабатывающих предприятиях в т.ч. и на холодильниках.	таблицы, плакаты, рисунки
Итого:		4		

4.3.6. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ для заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно – наглядные пособия
1	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства при транспортировке. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.	плакаты, рисунки, слайды
2	1	2	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и транспортировка, пороки молока. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.	
Итого:		4		

4.3.7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА для заочной формы обучения

Раздел дисциплины	№ п/п	Вид СРС	Трудоемкость часов
1	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и паразитарных болезнях, не передающихся человеку.	4
	2	Основы технологи и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.	4
	3	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.	5
	4	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.	4
	5	Основы технологии, народно-хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.	5
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях	4

		бактериальной и протозойной этиологии.	
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	4
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и мяса пернатой дичи.	4
	9	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров в хозяйстве.	5
1	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.	5
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза гусиных и утиных яиц.	3
	12	Строение и состав яйца. Микрофлора яйца.	3
	13	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке продуктов животноводства.	3
	14	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.	3
1	15	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока в хозяйствах и в технологическом процессе на молокоперерабатывающих предприятиях. Хранение и транспортировка, пороки молока. Основы технологии молока и молочных продуктов и требования, предъявляемые к качеству и их безопасности для здоровья.	5
	16	Контроль качества молока и молочнокислых продуктов.	5
2	17	Условия и сроки хранения продукции растительного происхождения.	5
	18	Требования к рынкам по продаже продуктов растительного происхождения.	5
	19	Значение качества растительных продуктов в полноценном и здоровом питании человека.	5
	20	Методы хранения и транспортировки продукции растениеводства.	5
	21	Понятия и значение сублимационной сушки плодовых и ягодных культур.	5
	22	Сертификация продуктов растениеводства в СНГ, России и Евросоюзе.	2
	23	Исследование растительных пищевых продуктов на наличие минеральных удобрений и остаточных количеств ядохимикатов.	2
	24	Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных вин.	2
ИТОГО:			96

5. Курсовые работы не предусмотрены учебным планом

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения	Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин.	2022	-	+	https://reader.lanbook.com/book/206861#1
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие	А. В. Красников и др.	2022	-	+	https://reader.lanbook.com/book/253553#1
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие.	Э.О.Сайтханов и др.	2021	-	+	https://reader.lanbook.com/book/183974#2

1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник	Житенко П.В., Боровков М.Ф.	2000	1	да	http://moodle.spsu.ru/course/view.php?id=2190
2	Сборник нормативно-правовых документов и методических указаний по осуществлению государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора в ПМР, том I, II, III, Тирасполь, 2010.	Перстнёв А.Ф. и др.	2010	1	да	http://moodle.spsu.ru/course/view.php?id=2190
Итого по дисциплине: 35% печатных изданий; 65 % электронных.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

БАЗЫ ДАННЫХ

1. <http://www.vetlib.ru> Ветеринарная онлайн библиотека
2. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
3. <http://www.fermer.ru/> ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал
4. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
5. <http://www.webpticeprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве
6. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
7. <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
8. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека
9. <http://zoogigiena.ru> Ветеринарная гигиена

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНИКИ

1. <http://ru.wikipedia.org> Википедия
2. <http://www.xumuk.ru> Сайт о химии
3. <http://siftnn.narod.ru> Здоровье животных

ПОИСКОВЫЕ СИСТЕМЫ

1. <http://www.yandex.ru> Яндекс
2. <http://www.google.ru> Гугл
3. <http://www.rambler.ru> Рамблер

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудитория оборудована плакатами, таблицами, рисунками по темам дисциплины.
Оборудование и документация лаборатории городского центрального рынка.
Класс персональных компьютеров, доступ к сети Интернет.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

По дисциплине «Контроль качества продукции животноводства» запланирована 2 модульные контрольные работы, которые проводятся вне аудиторного занятия. Обучающимся на лабораторном занятии выдаются методические материалы, контрольные и зачётные вопросы, домашние задания по теме следующего практического занятия, рекомендуются источники для самостоятельного изучения, а на следующем лабораторном занятии осуществляется закрепление полученных знаний, решение конкретных ситуационных проблем, разъяснение не полностью усвоенного материала.

9. Технологическая карта дисциплины

Курс 3 группа 306 (АТ22ДР65ВЕ) семестр 5 (очная форма обучения).

Курс 4 группа 36 (АТ22ВР65ВЕ) семестр 8 (заочная форма обучения).

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия: доцент Гроза Елена Викторовна

Кафедра ветеринарной медицины