

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Троицк
2021

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний по технологическому контролю рыбы и рыбных продуктов и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-правовой документации, регламентирующей правила и порядок проведения технологического контроля качества рыбы и рыбных продуктов;
- изучение специальных методов исследований, применяемых при проведении технологического контроля качества рыбы и рыбных продуктов;
- приобретение практических навыков организации и проведения технологического контроля качества рыбы и рыбных продуктов.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 , ПК 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06 , ПК-1, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1, Н.2)

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии,

использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методику ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, Н.2)
ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторных исследований, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения отбора проб и лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования рыбы и рыбных продуктов, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов, применяя на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, Н.4)
ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, Н.5)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, Н.2)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов» относится к формируемой участниками образовательных отношений части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Б1.В.06).

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы (ЗЕТ), 144 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 5 семестре;
- заочная форма обучения на 3 курсе, сессия 1.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	58	14
В том числе:		
Лекции (Л)	18	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	8
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	-
Курсовая работа	-	9
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	59	121
Контроль (экзамен)	27	-
Итого	144	144

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Технологический контроль рыбы и продуктов ее переработки

Технологический контроль при разведении и промысле рыбы. Основные понятия, характеристика, классификация пресноводной и морской рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля свежей рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество свежей рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость свежей рыбы

Технологический контроль качества мороженой рыбы

Основные понятия, характеристика, мороженой рыбы Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля мороженой рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мороженой рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период технологической обработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мороженой рыбы

Технологический контроль качества соленой и маринованной рыбы.

Основные понятия, характеристика соленой и маринованной рыбы. Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля соленой и маринованной рыбы. в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество соленой и маринованной рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость соленой и маринованной рыбы.

Технологический контроль качества сушеной и вяленой рыбы.

Основные понятия, характеристика, классификация сушеной и вяленой рыбы. Особенности технологической обработки ветеринарно-санитарного контроля соленой и сушеной и вяленой в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество сушеной и вяленой рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость сушеной и вяленой рыбы.

Технологический контроль качества копченой рыбы.

Основные понятия, характеристика, классификация копченой рыбы. Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля копченой рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество копченой рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость копченой рыбы.

Технологический контроль качества рыбных консервов

Основные понятия, характеристика, классификация рыбных консервов. Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля рыбных консервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбных консервов в

соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбных консервов.

Технологический контроль качества рыбных пресервов

Основные понятия, характеристика, классификация рыбных пресервов. Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля рыбных пресервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбных пресервов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбных пресервов.

Раздел 2. Технологический контроль нерыбных морепродуктов

Технологический контроль качества консервов и пресервов из нерыбного сырья

Основные понятия, характеристика, классификация консервов и пресервов из нерыбного сырья. Особенности ветеринарно-санитарного контроля консервов и пресервов из нерыбного сырья в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество консервов и пресервов из нерыбного сырья в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость консервов и пресервов из нерыбного сырья

Технологический контроль качества иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров

Основные понятия, характеристика, классификация нерыбных морепродуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля нерыбных морепродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество нерыбных морепродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество нерыбных морепродуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость нерыбных морепродуктов

Технологический контроль качества икорных товаров и их аналогов

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент икорных товаров и их аналогов Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля икорных товаров и их аналогов. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество икорных товаров и их аналогов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость икорных товаров и их аналогов.