


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Р.Ф. Хамидуллин
2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль/специализация Технология молока и молочных продуктов
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Форма обучения заочная
Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ
Курс, семестр очная форма 5 курс, 9 семестр

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	6	0,17
Практические занятия	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	158	4,39
Форма аттестации	ЗаО	0,11
Всего	180	5

Бугульма, 2022 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 г. по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

Ст. преподаватель кафедры ХТОМ



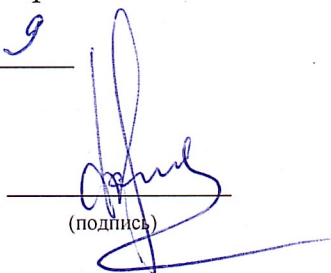
(подпись)

Канищева Л.М.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ,
протокол от 18 мая 2022 г. № 9

Зав. кафедрой ХТОМ, профессор



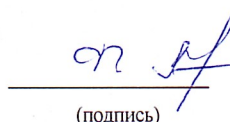
(подпись)

Хамидуллин Р.Ф.

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Начальник УМО, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью животной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы заболеваний сельскохозяйственных животных, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных и инфекционных заболеваний и их влияния на качество сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология молока и молочных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА
2. Биология
3. Биохимия
4. Органическая химия
5. Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
6. Основы научных исследований
7. Экология

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.
2. Технохимический контроль и управление качеством.

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

ПК-1 Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации

ПК-1.1. Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, основные метрологические термины и понятия, методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения

ПК-1.2. Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных и выявлять брак продукции

ПК-1.3. Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в целях

обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, предупреждения и устранения причин брака продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- фундаментальные (базовые понятия, связанные с экспертизой продуктов животного происхождения);
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила.

Уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- осуществлять технологический контроль качества и безопасности готовой продукции.

Владеть:

- навыками развития способности к самоорганизации и самообразованию при освоении дисциплины;
- определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов;
- проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей туш и органов, формулировать и обосновывать выводы.

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 1

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1	Сопроводительные документы и отбор проб	9	1	2	-	1	38	Реферат Доклад Контрольная работа Тест
2	Органолептические исследования молока	9	2	2	-	2	40	
3	Физико-химические исследования молока	9	1	2	-	2	40	
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	9	2	2	-	2	40	
	Итого		6	8	-	7	158	
	Форма аттестации							ЗаО (4 ч.)

5. Содержание лекционных занятий

Таблица 2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Сопроводительные документы и отбор проб	1	Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб молока и подготовка их к анализу.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Органолептические исследования молока	2	Исследования консистенции, цвета, запаха, вкуса молока. Температура молока.	ПК-1.1 ПК-1.2

				ПК-1.3
3	Физико-химические исследования молока	1	Проба на редуктазу. Определение удельного веса молока с помощью лактоденсиметра. Определение жирности молока способом Гербера. Определение жирности молока бескислотным способом. Вычисление сухого остатка. Определение кислотности молока титрованием.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	2	Органолептические показатели и физико-химические константы сметаны и сливок. Определение содержания жира в сметане и сливках. Определение кислотности сметаны и сливок. Контроль пастеризации кисломолочных продуктов. Определение кислотности творога, содержания жира. Масло сливочное.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

6. Содержание практических занятий

Таблица 3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Наименование практических занятий	Индикаторы достижения компетенции
1	Сопроводительные документы и отбор проб	2	Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Отбор проб молока и подготовка их к анализу	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Органолептические исследования молока	2	Исследования консистенции, цвета, запаха, вкуса молока.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3	Физико-химические исследования молока	2	Проба на редуктазу. Определение удельного веса молока с помощью лактоденсиметра. Определение жирности молока способом Гербера. Определение жирности молока бескислотным способом. Вычисление сухого остатка. Определение кислотности молока титрованием.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	2	Органолептические показатели и физико-химические константы сметаны и сливок. Определение содержания жира в сметане и сливках. Определение кислотности сметаны и сливок. Контроль пастеризации кисломолочных продуктов. Определение кислотности творога, содержания жира. Масло сливочное.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий учебным планом не предусмотрено.

8. Самостоятельная работа бакалавра

Таблица 4

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	Санитарно-гигиенические условия получения молока.	31	Написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю. Мойка и дезинфекция	31	Написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3	Кисломолочные продукты,	32	Написание реферата, подготовка доклада,	ПК-1.1

	их получение, химический состав.		подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.2 ПК-1.3
4	Первичная переработка молока. Условия хранения и транспортировки.	31	Написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5	Требования к качеству молока в соответствии с ГОСТом.	32	Написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

8.1. Контроль самостоятельной работы

Таблица 5

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	Санитарно-гигиенические условия получения молока.	0,5	Заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю. Мойка и дезинфекция	0,5	Заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3	Кисломолочные продукты, их получение, химический состав.	1	Заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4	Первичная переработка молока. Условия хранения и транспортировки.	1	Заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5	Требования к качеству молока в соответствии с ГОСТом.	1	Заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Таблица 6

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Доклад	1	25	30
Контрольная работа	1	10	20
Тест	1	15	30
Реферат	2	10	20
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным

документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Кол-во экз.
А. Г. Кошнеров, М. П. Бабина, Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Прочее] учебное пособие: Минск : РИПО, 2015	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 60 с. - Текст : электронный.	ЭБС «Znanium» URL: https://znanium.com/catalog/product/620770 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. - 95 с. - Текст : электронный	ЭБС «Znanium» URL: https://znanium.com/catalog/product/516524 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru> по номеру читательского билета

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/books/>

ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>

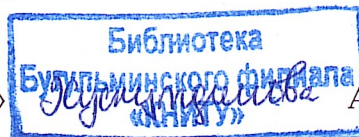
ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>

ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>

Химическая информационная сеть. Наука. Образование. Технология. – Режим доступа <http://www.chem.msu.su/>, свободный

Согласовано:

Библиотека БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»



А.В. Хуснутдинова

11.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

1. Виртуальная среда обучения КНИТУ - https://moodle.kstu.ru/?id_e=68073. Доступ по логину-пароллю регистрации в КНИТУ.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (раздел Инфокоммуникационные системы и сети и информационные технологии) http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6. Доступ свободный.

3. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>. Доступ свободный.

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила - <http://www.consultant.ru>

5. Электронные версии периодических изданий, размещенные на сайте информационных ресурсов www.polpred.com.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Учебные столы, стулья;

2. Учебная доска;

3. Компьютерные столы, стулья.

техническими средствами обучения:

1. Персональные компьютеры;

2. Мультимедийное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Персональный компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

1. MOODLE – Виртуальная среда обучения КНИТУ;

2. MS Teams: <https://products.office.com/ru-ru/microsoft-teams/download-app>;

3. Управленческое ПО «Ваш финансовый аналитик 2: Сетевой»;

4. Управленческое ПО, 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;

5. MS Office 2007 Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779);

6. MS Office 2007 Professional Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779), MS Win Home 10 64 Bin Russian (от 15.02. 2018);

7. MS Office Home and Student 2016 Bin Russian (от 15.02. 2018).

13. Образовательные технологии

Количество занятий (*6 часов*), проводимых в интерактивных формах.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- системы дистанционного обучения.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
для профиля «Технология молока и молочных продуктов»
для набора обучающихся 2022 года
пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

№п /п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ___ от __ . __ 20__)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО