

АННОТАЦИЯ

программы профессиональной переподготовки

«Продукты питания животного происхождения»

1. Цель освоения программы: получение теоретических и практических знаний в сфере: освоении основ организации материального учета, умении составлять материальный баланс производства, проведении анализа правильности документооборота и деятельности ответственных должностных лиц, методов обеспечения безопасности и безвредности для человека и окружающей среды при производстве мясопродуктов на перерабатывающих предприятиях, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения, обеспечивать выпуск доброкачественной продукции.

2. Категория слушателей:

Слушателями программы могут стать:

- специалисты с высшим, средним профессиональным образованием;
- граждане, завершающие обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году.

При освоении программы параллельно с получением высшего или среднего профессионального образования, удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа - диплома о высшем или среднем профессиональном образовании

3. Формы обучения: очно-заочная.

4. Период реализации программы: 14 недель.

5. Период актуальности программы: программа актуальна до 31 декабря 2025 года.

6. Язык, на котором реализуется программа: русский.

7. Основные модули программы:

№ п/п	Наименование модуля/ раздела /дисциплины
1	Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства
1.1	Организация приема-сдачи скота для убоя. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных
1.2	Определение категории упитанности животных и птицы
1.3	Морфологический, химический состав и технологические свойства мяса
1.4	Послеубойные изменения в мясе. Исследование мяса на свежесть
2	Технология мяса и мясных продуктов
2.1	Мясо как объект технологии. Консервирование мяса
2.2	Производство полуфабрикатов
2.3	Производство колбасных изделий
2.4	Производство мясных баночных консервов
3	Материальный учет в мясной промышленности
3.1	Организация заготовок сырья на мясоперерабатывающих предприятиях
3.2	Учет сырья и готовой продукции в мясожировом производстве
3.3	Структура и документооборот птицеперерабатывающего производства

3.4	Учет сырья и готовых продуктов в консервном производстве
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения
4.1	Оформление и назначение ветеринарных сопроводительных документов
4.2	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных
4.3	Клеймение мяса и продуктов убоя
4.4	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях
5	Биологическая безопасность пищевого сырья
5.1	Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.
5.2	Опасности микробного происхождения
5.3	Опасности недостатка или избытка пищевых веществ
5.4	Опасности природных компонентов пищевой продукции
6	Производственный контроль в мясной промышленности
6.1	Контроль процесса первичной переработки скота
6.2	Контроль качества кровепродуктов. Точки производственного контроля
6.3	Контроль качества колбасных изделий. Точки производственного контроля колбасных изделий
6.4	Контроль качества мясных консервов. Требования к сырью. Точки производственного контроля

8. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости слушателя:

формы текущего контроля:

кейсы, задания, упражнения, групповая дискуссия, деловые игры, опрос, проект

формы промежуточной аттестации:

- зачет по учебной дисциплине,
- экзамен по учебной дисциплине.

9. Учебно-методическое обеспечение программы

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства [«Лань»](#).
- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru».
- Электронно-библиотечная система «AgriLib».
- Информационные услуги электронного справочника «Росметод».
- Электронная библиотечная система «IPRbook Smart».
- Образовательная платформа «Юрайт».
- Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU.
- ИС [«Единое окно доступа к образовательным ресурсам»](#).

Основная литература

1. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>

2. Воронин Е.С. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. СПб.: Лань, 2010

3. Зимняков, В. М. Производственный учет и отчетность в перерабатывающей промышленности : учебное пособие / В. М. Зимняков. - Текст: электронный // Пенза :

ПГАУ, 2018. - 126 с. Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131148>

4. Иванюк В. П., Бобкова Г.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/171971>

5. Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 448 с. ISBN 978-5-8114-1364-5. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>

6. Лемеш Е.А. Материальный учет в мясной промышленности: Методические указания для самостоятельной работы. Брянск: Издательство БГАУ, 2018. - 13 с. Режим доступа: <http://www.bgsha.com/ru/book/440810/>

7. Ордина Н.Б. Биологическая безопасность пищевых систем Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. - 93 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/123435>

8. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Петербург : Лань, 2018. – 240 с.. – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .

9. Рябичева А.Е. Биологическая безопасность пищевых систем: учебное пособие / А.Е. Рябичева, В.А. Стрельцов. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. - 226 с.