

Аннотации
к рабочим программам дисциплин дополнительной профессиона-
льной программы профессиональной переподготовки

«Товароведение. Технология производства и переработки продук-
ции животноводства»

1. Правовые аспекты безопасности ТС и ВТО

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере правовых аспектов безопасности производства продукции животноводства ТС и ВТО.

Успехи развития биотехнологии, с одной стороны, и преобладание микробиологи биотехнологических методах, с другой, поставили вопрос о специальных учебниках для вет.сан. экспертов по технологическому применению микроорганизмов в сельском хозяйстве и использованию их в сельскохозяйственном производстве.

В настоящее время достаточно хорошо осознана недопустимость шаблонного применения агротехнических приемов, зоогигиены промышленного животноводства и использования отходов АПК. В связи с глобальными проблемами сохранения природы экосистем особо важное значение приобретают знания специфического применения биотехнологии для переработки и утилизации отходов АПК, борьбы с загрязнениями и использован» биотехнологических методов с небиологическими технологиями.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Введение в курс дисциплины; Общая микробиология: Систематика микроорганизмов; Морфология микроорганизмов, физиология микроорганизмов; Распространение микроорганизмов в природе. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмов; Иммунология: Учение об инфекции и иммунитете возрастные особенности иммунологического статуса животных; Виды иммунитета и понятие об иммунодефиците; Частная микробиология: Патогенные кокковые формы микроорганизмов, энтеробактерии, пастереллы; Патогенные псевдомонасы, бруцеллы, листерии лептоспиры, эризепелотрикссы; Патогенные анаэробы, микобактерии, актиномицеты, микоплазмы, риккетсии, франциселлы, коринобактерии.

2. Система контроля ХАССП на предприятиях (требования Таможенного союза)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области управления качеством.

Создание системы менеджмента качества на предприятии повышает вероятность его востребованности на рынке. СМК создается с целью четкой организации работ, направленных на удовлетворение Заказчика, снижение затрат, связанных с управленческими и исполнительскими ошибками

Необходимо знать принципы менеджмента, качества, уметь применять на их практике.

Система менеджмента качества – инструмент менеджмента. Для того чтобы обеспечить качество системы управления в своей деятельности предприятие должно руководствоваться рядом принципов и закрепить эти принципы во внутренних нормативных документах, стандартизировать свою деятельность. Стандарты серии ИСО-9000 формируют общие принципы, которыми должно руководствоваться в своей деятельности предприятие. Это не набор уже готовых рекомендаций, применимых непосредственно в хозяйственной практике. Это скорее метод, интеллектуальный инструмент, техника мышления, которые помогают тому, кто владеет ими, приходиться к правильным решениям.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: История и философия менеджмента качества. Принципы менеджмента качества. Международные стандарты ИСО семейства 9000. ИСО 9000:2000. Термины и определения. Международный стандарт ИСО 9001:2000; Системы менеджмента качества. Требования. Управление документацией. Документация СМК - инструмент добавления ценности; Управление записями. Реализация процессного подхода. Методика коллективного принятия решения. Вовлечение персонала; Оценка поставщиков. Экономические аспекты СМК. Программа создания системы менеджмента качества; Введение в аудит. Категории и виды аудита. ИСО 19011:2002. Руководящие указания по аудиту СМК и систем экологического менеджмента. Термины и определения; ИСО 19011:2002. Управление программой аудита. Аудит СМК. Действия при аудите. Отчеты о внутреннем аудите; Протоколы о несоответствии. Рекомендации по классификации несоответствия; Объективные свидетельства. Компетентность и оценка ауди-

торов. Разработка внутреннего стандарта на систему управления организацией.

3. Организация профилактических мероприятий и современные способы борьбы с болезнями сельскохозяйственных животных

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью реализации программы является совершенствование профессиональных компетенций необходимых для выполнения врачебной ветеринарной деятельности.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: Управление ветеринарной службой; Правила оказания платных ветеринарных услуг государственными учреждениями вет. службы. (Прейскурант услуг, оформление документов строгой отчетности, сроки сдачи денежных средств и т.д.); Новые аспекты в технике и технологии ветеринарного дела; Основы трудового законодательства; Ветеринарное делопроизводство, учёт и отчётность в ветеринарном деле; Охрана труда, техника безопасности и личная гигиена при работе с с/х животными.

4. Теоретические основы товароведения и экспертизы

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы товаров.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов по специальности, а так же находится в тесной связи с дисциплинами: маркетингом, менеджментом, ветеринарией, технологией переработки животноводческой продукции, экологией.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области товароведения и экспертизы товаров, позволяющие решать вопросы качества продовольственных товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключение по результатам их рассмотрения;

системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров

Содержание дисциплины: Введение; Классификация товаров; Номенклатура потребительских свойств и показателей; Средства товарной информации; Ассортимент товаров; Управление ассортиментом; Оценка качества; Качество товаров; Методы оценки качества товаров; Товарная экспертиза; Процессы происходящие в продуктах при хранении; Товарные потери; Сохраняющие факторы; Кодирование товаров.

5. Стандартизация и экспертиза, сертификации продукции животноводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере регулирования отношений, возникающих при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции.

Дисциплина «Стандартизация и экспертиза, сертификации продукции животноводства» является одной из базовых для слушателей обучающихся по направлению профессиональной переподготовки «Товароведение. Технология производства и переработки продукции животноводства».

Знания, полученные в результате изучения дисциплины, могут быть использованы в различных сферах деятельности предприятий, организаций АПК и пищевой и перерабатывающей промышленности Волгоградской области.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

способность применять современные методы научных исследований в

области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Стандартизация и экспертиза пищевых продуктов: Безопасность продукции. Система ХАССП как часть Международных стандартов качества серии ИСО 9000 и 90001; Принципы технического регулирования качества продукции; Технические регламенты. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Директива Совета ЕЭС 93/43 от 14.06.1993г; Стандартизация; Подтверждение соответствия; Контроль за соблюдением требований технических регламентов; Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов; Сертификация пищевых продуктов: Терминология, объекты, виды; Порядок проведения сертификации; Документы в области сертификации; Экологическая сертификация: понятия, принципы.

6.Товароведение и экспертиза однородных групп товаров

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы однородных групп товаров.

В темах дисциплины отражены результаты исследований потребительских свойств товаров как отечественных, так и зарубежных ученых, достижения в области стандартизации и сертификации товаров.

Изучение проблем формирования и сохранения потребительских свойств товаров следует проводить с учетом экономичности их производства и потребления. Изучение «Товароведения и экспертизы однородных групп товаров» строится на основе сочетания лекций и лабораторных занятий с самостоятельной работой студентов по курсу, которая включает изучение учебников и дополнительной литературы, отраслевых журналов, а также написание рефератов, тезисов и курсовой работы.

Важной формой закрепления, дополнения и углубления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы с учебной литературой, являются лабораторные занятия.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: Товарные группы в системе «Производство – обращение - потребление»; Пищевые жиры; Молоко и молочные товары; Мясо и мясные товары; Рыба и рыбные товары.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясомолочной продукции

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания и продовольственного сырья, методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов (мясо, молоко, рыба, яйца, мед и др.) и сырья (шерсть, кости, кишки и др.) животного происхождения, а также некоторые продуктов растениеводства.

Одна из главных задач ветеринарно-санитарного эксперта это не допустить выпуск пищевых продуктов, которые могли стать причиной заболевания людей или явиться источником распространения инфекции и инвазии среди животных.

Чтобы правильно определить качество продуктов животноводства и дать им соответствующую ветеринарно-санитарную оценку необходимо знать также основы технологии и элементы товароведения этих продуктов, а главное - природу самого животного поведение при заболевании той или иной болезнью, патологоанатомические и другие изменения в системах и органах убитых и павших животных.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Содержание дисциплины: Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её достижения и задачи на современном этапе; Убой животных; Морфология, химия и товароведение мяса; Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных заболеваниях; Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, методы их профилак-

тики; Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов; Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Субпродукты – классификация и пищевая ценность; Птицеперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи; Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов; Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

8.Сенсорный анализ

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфересенсорного анализа пищевых продуктов.

В профессиональной подготовке специалистов дисциплина «Сенсорный анализ» строится на основе смежных дисциплин, таких как, химия, физика, методы технического обеспечения контроля качества пищевых товаров, а также коррелирует с товароведением каждой группы пищевых товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Теоретические основы сенсорного анализа. Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика свойств пищевых продуктов. Организация условий проведения сенсорного анализа; Сенсорные системы человека. Анатомия сенсорных систем. Механизмы восприятия работа вкуса и запаха. Тактильные, зрительные, слухо-

вые ощущения и их роль в сенсорном анализе. Разработка и применение шкалы балльной оценки при исследовании качества пищевых продуктов; Методы сенсорного анализа. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов; Сенсорный анализ пищевых продуктов с применением балловых систем; Органолептическая оценка качества сметаны; Сенсорный анализ твердых сычужных сыров; Органолептическая оценка качества сливочного масла.

9. Инструментальные методы анализа животноводческого сырья

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере анализа продуктов питания и продовольственного сырья.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области инструментального анализа продуктов питания и продовольственного сырья, позволяющие решать вопросы, по определению его качества, посредством специальных устройств и оборудования.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

Содержание дисциплины: Введение в предмет; Спектральные методы анализа; Рефрактометрия и поляриметрия; Ультразвуковой, электрохимические методы исследования; Хроматографические методы исследования; Аналитические методы исследования; Электрофоретические методы исследования.

10. Технология производства продукции животноводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области теоретических знаний о товаре, как объекте коммерческой деятельности, основных методах оценки его качества, и обеспечения сохранности на всех этапах товародвижения, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия товаров животного происхождения на этапах производства и обращения требованиям качества и безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области товароведения и экспертизы пищевых продуктов животного происхождения.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

Содержание дисциплины: Введение в курс дисциплины; Мясо убойных животных; Мясо птицы; Субпродукты; Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов; Продукты из свинины и других видов мяса. Колбасные изделия; Консервы. Мясные полуфабрикаты; Яйца и яичные продукты; Молоко и продукты его переработки; Рыба и морепродукты; Охрана труда и техника безопасности при проведении экспертизы товаров.

11. Управление качеством (МС МСКISO)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области управления качеством.

Создание системы менеджмента качества на предприятии повышает вероятность его востребованности на рынке. СМК создается с целью четкой организации работ, направленных на удовлетворение Заказчика, снижение затрат, связанных с управленческими и исполнительскими ошибками

Необходимо знать принципы менеджмента, качества, уметь применять на их практике.

Система менеджмента качества – инструмент менеджмента. Для того чтобы обеспечить качество системы управления в своей деятельности предприятие должно руководствоваться рядом принципов и закрепить эти принципы во внутренних нормативных документах, стандартизировать свою деятельность. Стандарты серии ИСО-9000 формируют общие принципы, которыми должно руководствоваться в своей деятельности предприятие. Это не набор уже готовых рекомендаций, применимых непосредственно в хозяйственной практике. Это скорее метод, интеллектуальный инструмент, техника мышления, которые помогают тому, кто владеет ими, приходиться к правильным решениям.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: История и философия менеджмента качества. Принципы менеджмента качества. Международные стандарты ИСО семейства 9000. ИСО 9000:2000. Термины и определения. Международный стандарт ИСО 9001:2000; Системы менеджмента качества. Требования. Управление документацией. Документация СМК- инструмент добавления ценности; Управление записями. Реализация процессного подхода. Методика коллективного принятия решения. Вовлечение персонала; Оценка поставщиков. Экономические аспекты СМК. Программа создания системы менеджмента качества; Введение в аудит. Категории и виды аудита. ИСО 19011:2002. Руководящие указания по аудиту СМК и систем экологического менеджмента. Термины и определения; ИСО 19011:2002. Управление программой аудита. Аудит СМК. Действия при аудите. Отчеты о внутреннем аудите; Протоколы о несоответствии. Рекомендации по классификации несоответствия; Объективные свидетельства. Компетентность и оценка аудиторов. Разработка внутреннего стандарта на систему управления организацией.

12. Менеджмент профессиональной деятельности и здоровья (OHSAS 18000)

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере охраны жизни и здоровья сотрудников на предприятии.

Стандарты системы оценки менеджмента здоровья и безопасности OHSAS обеспечивают управление охраной здоровья и безопасностью и могут быть объединены с другими требованиями систем управления, и помочь организациям достигать поставленных целей как в области здоровья и безопасности, так и поставленных экономических целей.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических основ и правил охраны здоровья и предотвращения несчастных случаев, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

способностью к самоорганизации и самообразованию;

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Содержание дисциплины: Область применения стандарта OHSAS – 18001; Нормативное обеспечение системы здоровья и безопасности в организации; Основные понятия, терминология стандарта, оценки менеджмента здоровья и безопасности на производстве; Требования к системе менеджмента здоровья и безопасности.