

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Наименование дисциплины: ОП. 15 Безопасность животного сырья и продуктов питания

1. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания;
- о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;
- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов;
- о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;
- о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;
- о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- приобрести навыки и умения контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

2. Результаты освоения учебной дисциплины

Код	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	1.1; 1.3; 6.2
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	1.2; 5.5
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	2.1; 4.3; 5.7
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	3.1; 5.4; 6.0
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	2.2; 5.3
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	4.2; 4.5
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием	5.1; 5.9

	на себя ответственности за результат выполнения заданий.	
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	6.1
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	5.8
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	1.3
ПК 1.2	Проводить убой скота, птицы и кроликов	1.1; 1.2; 4.1
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	2.1
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха	4.2
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	5.3; 5.7; 5.8; 5.9; 6.0
ПК 2.2	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	2.2
ПК 2.3	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	3.1; 6.1; 6.2
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий	4.3
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	3.2
ПК 3.3	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	4.4
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для	4.5
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	5.1; 5.2
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	5.3
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	5.4
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнение работ исполнителями	5.5
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	5.6

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Продовольственная безопасность

Тема 1.1. Продовольственная безопасность: сущность и уровни.

Структурный анализ

Тема 1.2. Концепция и доктрина продовольственной безопасности России

Тема 1.3. Принципы создания надежного уровня ПБ

Раздел 2. Правовое регулирование ПБ

Тема 2.1. Правовое регулирование ПБ

Тема 2.2. Нормативная база сертификации пищевой продукции

Раздел 3 Государственное регулирование ПБ.

Тема 3.1. Государственное регулирование и обеспечение ПБ.

Тема 3.2. ПБ и основные критерии ее оценки

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных

Тема 4.1. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья животного происхождения

Тема 4.2. Опасности продуктов убоя животных при заразных болезнях

Тема 4.3. Опасности пищевых отравлений

Тема 4.4 Микотоксины

Тема 4.5. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе

Раздел 5. Загрязнение сырья и продуктов питания животного происхождения

Тема 5.1. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов чужеродными соединениями из внешней среды

Тема 5.2. Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания

Тема 5.3. Металлическое загрязнение сырья и продуктов питания

Тема 5.4. Диоксины и диоксиноподобные соединения

Тема 5.5. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве

Тема 5.6. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.

Тема 5.7. Токсины естественного происхождения

Тема 5.8. Опасности пищевых добавок, применяемые в технологии пищевых продуктов

Тема 5.9. Трансгенные пищевые продукты

Тема 6.0 Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности

Тема 6.1 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности

Тема 6.2 Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания