

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор С.С. Жаймышева, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В. ДВ.09.01 Безопасность продукции животноводства

Цель освоения дисциплины:

- освоение теоретических основ пищевой и биологической ценности, безопасности и качества пищевого сырья и продуктов питания;
- методик определения показателей безопасности растениеводческой и животноводческой продукции;
- схем сертификации сельскохозяйственной продукции

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7 готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап1: Теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Этап2: Теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания.	Этап1: Использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Этап2: Использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	Этап 1: Основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Этап 2: Основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Продовольственная безопасность продуктов животноводства

Тема 1.Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 2.Развитие национальных и международных программ по гигиене пищевых продуктов

Тема 3 .Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Тема 4. Основные нормативные документы

Раздел 2. Потенциально опасные вещества пищи и основные пути ее загрязнения.

Тема 5. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующие с пищевыми

продуктами

Тема 6. Природные компоненты пищи и основные пути ее загрязнения

Тема 7 . Правила отбора проб продуктов животноводства

Тема 8. Методы исследования мяса на трихинеллез

Тема 9. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов

Раздел 3. Контаминанты в пищевых продуктах

Тема 10. Загрязнение пищевых продуктов токсичными веществами

Тема 11. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Тема 12. Загрязнение продуктов животноводства соединениями

Тема 13. Способы и режимы обеззараживания сырья и продуктов животноводства

Тема 14. Исследование продуктов животноводства на содержание токсичных веществ

Тема 15. Способы снижения содержания химических ксенобиотиков в сырье и продуктах питания

Раздел 4. Радиационная безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 16. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья

Тема 17. Радиоактивное загрязнение продуктов животноводства

Тема 18. Способы снижения радиоактивных веществ в продуктах питания

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.