

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Герасимова Т.Г.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.01 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА

Цель освоения дисциплины: подготовка бакалавров, обладающих теоретическими знаниями, практическими навыками по безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, определения идентификации и фальсификация пищевой продукции, а так же методами и способами обнаружения фальсификации продуктов животноводства

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<i>Знать:</i> Знать теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения. Нормативная база. <i>Уметь:</i> Уметь определять загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Виды идентификации продуктов животноводства. <i>Владеть:</i> Владеть фальсификацией пищевой продукции. Методы и способы обнаружения фальсификации продуктов животноводства

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения. Нормативная база.

Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых Видов идентификации продуктов животноводства.

Тема 3. Фальсификация пищевой продукции. Методы и способы обнаружения фальсификации продуктов животноводства

Тема 4. Идентификация и фальсификация мяса и мясных продуктов.

Тема 5. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов

Тема 6. Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных продуктов

Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевых яиц

Тема 8. Определение качества меда и мясопродуктов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ