

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Бакаева Л.Н.

Наименование дисциплины: Б1.О.39 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Знать: нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. Владеть: навыками оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	Знать: нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства Уметь: искать и анализировать нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов,

		регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
	ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Уметь: соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыками соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства.	Знать: специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства Уметь: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства Владеть: навыками оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства
	ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Знать: учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде Уметь: вести учетно-отчетную документацию по производству

		растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде Владеть: навыками вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде
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	Знать: методы и методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: определять методы и методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

2. Содержание дисциплины:

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. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующие с пищевыми продуктами

Тема 5. Природные компоненты пищи и основные пути ее загрязнения

Тема 6. Правила отбора проб продуктов животноводства

Тема 7. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов

Тема 8. Методы исследования мяса на трихинеллез

Тема 9. Загрязнение пищевых продуктов токсичными веществами

Тема 10. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Тема 11. Способы и режимы обеззараживания сырья и продуктов животноводства

Тема 12. Исследование продуктов животноводства на содержание токсичных веществ

Тема 13. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья

Тема 14. Радиоактивное загрязнение продуктов животноводства

Тема 15. Способы снижения радиоактивных веществ в продуктах питания

3. Общая трудоемкость дисциплины: 144 (4 ЗЕ)