

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: А.А Торшков, профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.06.02 Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства

Цель освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства» являются:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;

- углубленно ознакомить студентов с системой контроля качества сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии;

- осветить вопросы, касающиеся входного контроля сырья, контроля технологического процесса производства, контроля качества готовой продукции, контроля за соблюдение ветеринарных и санитарно-гигиенических требований на производстве и торговых точках;

- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми для решений проблем управления качеством сырья и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-4 способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Этап 1: правила проведения исследования с использованием современных технологий Этап 2: правила исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Этап 1: применять базовые знания в исследованиях Этап 2: проводить исследования с использованием современных технологий	Этап 1: навыками применять базовые знания в проведении исследований Этап 2: навыками проведение исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 готовностью выполнить работы	Этап 1: химический состав, пищевую ценность, факторы,	Этап 1: определять видовую принадлежность органов по	Этап 1: владеть законодательными основами в

по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	формирующие качество товаров. Этап 2: стандартизацию и сертификацию качества товара	анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры Этап 2: анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных	области биологической безопасности и окружающей среды Этап 2: владеть правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды
---	--	---	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1: Экологическая безопасность сырья и продуктов питания

Тема 1: Понятие о биологической чрезвычайной ситуации

Тема 2: Эпидемия

Тема 3: Эпизоотия

Тема 4: Эпифитотия

Тема 5: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убой животных при поражении радиоактивными веществами

Тема 6: Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов

Тема 7: Урбанизация и ее экологические факторы, снижающие качество продуктов

Тема 8: Биологическое заражение

Тема 9: Лабораторные методы экспертизы продуктов, международные и межгосударственные стандарты по их проведению

Тема 10: Химико-токсикологические исследования мяса, мясопродуктов, молока и меда

Тема 11: Определение химического состава, пищевой и биологической ценности безопасности продуктов питания

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.