

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: А.А. Торшков, доцент

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.4.2 Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства

1. Цель освоения дисциплины:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретённую 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 соблюдением ветеринарных и санитарно-гигиенических требований на производстве и торговых точках;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми для решения проблем управления качеством сырья и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

Знать:

- основные биологические опасности, их свойства и характеристики;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
- методы защиты от воздействия вредных и опасных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Уметь:

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

Владеть:

- законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды;
- требованиями безопасности технических регламентов в сфере;
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области биологической безопасности;
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

3. Содержание дисциплины

1 Экологическая безопасность сырья и продуктов питания.

1.1 Понятие о биологической чрезвычайной ситуации.

1.2 Эпидемия.

1.3 Эпизоотия.

1.4 Эпифитотия.

1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами

1.6 Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов.

1.7 Урбанизация и её экологические факторы, снижающие качество продуктов.

1.8 Биологическое заражение.

1.9 Лабораторные методы экспертизы продуктов, международные и межгосударственные стандарты по их проведению.

1.10 Химико-токсикологические исследования мяса, мясопродуктов, молока и мёда.

1.11 Определение химического состава, пищевой биологической ценности безопасности продуктов питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.