

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: к.с.-х.н., Герасимова Т.Г.

Наименование дисциплины: ФТД.В.03 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ 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)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<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
	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<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

<p>ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства</p>	<p>ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.</p>	<p><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</p>
---	--	---

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 продуктов животноводства. Виды 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: 2 ЗЕ