

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: С.С. Жаймышева

Наименование дисциплины: Б1.В. ДВ.06.01 Безопасность продуктов животноводства

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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-6 способность использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда	Этап 1: теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Этап 2: теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания.	Этап 1: использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Этап 2: использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	Этап 1: основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Этап 2: основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ.

<p>ПК-3 способностью организовывать и проводить санитарно-профилактические работы по предупреждению основных незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных</p>	<p>Этап 1: производства экологически безопасной продукции животноводства и птицеводства Этап 2: санитарно-профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных и инвазионных заболеваний сельскохозяйственных животных</p>	<p>Этап 1: предотвращать возникновение и утилизировать отходы сельскохозяйственного производства Этап 2: выявлять инфекционные и инвазионные заболевания сельскохозяйственных животных</p>	<p>Этап 1: использования новейших научно-технических достижений в целях реализации малоотходных и безотходных технологий Этап 2: методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья животного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов животного происхождения</p>
<p>ПК-8 способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий</p>	<p>Этап 1: основы защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф, опасных условий труда и меры ликвидации их последствий Этап 2: основы технологии и гигиены переработки сырья животного происхождения</p>	<p>Этап 1: в теории и практике применять знания о методах защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологи, химии, физики,</p>	<p>Этап 1: основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, включая знания микробиологии, химии, физики, радиобиологии и других дисциплин Этап 2: методами и способами нормативной базы на перерабатывающи</p>

		радиобиологии и других дисциплин. Этап 2: основные нормативно-технические документы при производстве различных видов продукции	х предприятий
--	--	---	---------------

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Продовольственная безопасность продуктов животноводства

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. Основные нормативные документы

Раздел 2. Потенциально опасные вещества пищи и основные пути ее загрязнения.

Тема 5. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующие с пищевыми продуктами

Тема 6. Природные компоненты пищи и основные пути ее загрязнения

Тема 7. Правила отбора проб продуктов животноводства

Тема 8. Методы исследования мяса на трихинеллез

Тема 9. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов

Раздел 3. Контаминанты в пищевых продуктах

Тема 10. Загрязнение пищевых продуктов токсичными веществами

Тема 11. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Тема 12. Способы и режимы обеззараживания сырья и продуктов животноводства

Тема 13. Исследование продуктов животноводства на содержание токсичных веществ

Тема 14. Способы снижения содержания химических ксенобиотиков в сырье и продуктах питания

Раздел 4. Радиационная безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 15. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья

Тема 16. Радиоактивное загрязнение продуктов животноводства

Тема 17. Способы снижения радиоактивных веществ в продуктах питания

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ