

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Бакаева Л.Н.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.02 Производство экологически безопасных продуктов

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)
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1 Знать научно обоснованные способы поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных ситуаций	<i>Знать:</i> Знать научно обоснованные способы поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных ситуаций <i>Уметь:</i> использовать научно обоснованные способы поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных ситуаций <i>Владеть:</i> навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных

<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>УК-8.2 Уметь создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций</p>	<p><i>Знать:</i> способы создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций</p> <p><i>Уметь:</i> создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; виды опасных ситуаций; способы преодоления опасных</p>
---	---	--

	<p>УК-8.3 Владеть навыками по предотвращению возникновения опасных ситуаций; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций</p>	<p><i>Знать:</i> способы создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций</p> <p><i>Уметь:</i> создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; различить факторы, влекущие возникновение опасных ситуаций; предотвратить возникновение опасных ситуаций</p> <p><i>Владеть:</i> навыками по предотвращению возникновения опасных ситуаций; способами поддержания гражданской обороны и условий по минимизации последствий от чрезвычайных ситуаций</p>
--	--	---

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: 72 часа (2 ЗЕ)