

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Джамбулатова К.Д.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01 Санитарно-гигиеническая оценка продуктов

Цель освоения дисциплины: дать студентам теоретические и практические знания, касающиеся санитарно-гигиенической оценки продуктов; изучить требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных	<p><i>Знать:</i> основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения основ математического анализа, математической статистики, необходимых для решения аналитических и исследовательских задач, технических средств и информационных технологий для обработки данных</p>
	ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на	<p><i>Знать:</i> современные технические средства и информационные технологии для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопа</p>

	<p>окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p>	<p>способность пищевых продуктов в окружающей среде, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач <i>Владеть:</i> навыками прогнозирования биологических, физических и химических процессов, влияющих на качество и безопасность пищевых продуктов</p>
	<p>ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач</p>	<p><i>Знать:</i> правил составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий <i>Уметь:</i> составлять учетно-отчетную документацию при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий <i>Владеть:</i> правилами составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыкам применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач</p>
<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической</p>	<p><i>Знать:</i> современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правил содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактики и меры борьбы, требования ТР ТС, С, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в</p>

	<p>и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и</p>	<p>областей ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения современных методов ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методов самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей</p>
--	--	---

	<p>мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	
	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов</p>	<p><i>Знать:</i> правилаработынасовременномлабораторномоборудовании <i>Уметь:</i> работатнасовременномлабораторномоборудовании,использоватьпотенциал,технологииисамообразованиевпроцессеподготовкиипереподготовкиспециалистовветеринарногоибиологическогопрофилей;излагатьинформациюотносительнопрофилактикиинфекционныхиинвазионныхболезнейживотных,анализироватьсоответствиепроектовнормативнотехническихдокументовпобезопасностиикачествасырьяипродуктовживотногоирастительногопроисхождения,кормовыхсредствдляживотныхтребованиямдействующихнормативно-техническихдокументов,проводитветеринарно-</p>

	<p>по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и</p>	<p>санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками контроля режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>
--	---	---

	растительного происхождения	
	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,</p>	<p><i>Знать:</i> методы составления отчетной документации, способность к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> методами составления отчетной документации, способность к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токс</p>

	<p>токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>психологического и радиометрического исследования; способами и методом дикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
--	---	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Гигиенические основы рационального питания.

Тема 2. Пищевые отравления и их профилактика.

Тема 3. Правила отбора проб продукции для проведения исследования.

Тема 4. Методы исследования продовольственной сельскохозяйственной продукции.

Тема 5. Санитарно- гигиенические показатели.

Тема 6. Санитарно- гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.

Тема 7. Санитарно- гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов.

Тема 8. Санитарно- гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.

Тема 9. Методы консервирования. Санитарная экспертиза консервов и концентратов.

Тема 10. Гигиеническая оценка зерновых и бобовых продуктов. Санитарная экспертиза хлеба.

Тема 11. Санитарно- гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.

Тема 12. Гигиеническая оценка пищевых продуктов растительного происхождения.

Тема 13. Закон «О ветеринарии».

Тема 14. Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы.

Тема 15. Закон «О защите прав потребителей».

3. Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕ.