

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Хайнацкий В.Ю., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01 Санитарно-гигиеническая оценка продуктов

### Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические знания, касающиеся санитарно-гигиенической оценки продуктов;

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК – 10 способностью использовать нормативно-правовую документацию области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Этап 1: Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения Этап 2: Методы контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Этап 1: использовать нормативно-правовую документацию с целью повышения качества продукции и сырья Этап 2: осуществлять контроль и оценивать качество продукции по его результатам	Этап 1: навыками работы с нормативными документами Этап 2: навыками определения качества продукции и сырья с помощью различных приборов
ПК – 17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	Этап 1: Научные методики и разработки в области ветеринарии Этап 2: Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля	Этап 1: использовать основные методики и разработки в своей деятельности Этап 2: отбирать пробы продукции с целью ее исследования	Этап 1: навыками работы по усовершенствованию методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии и биотехнологий Этап 2: навыками проведения исследований продукции

### 2. Содержание дисциплины:

## **Раздел 1. Гигиена питания**

Тема 1. Гигиенические основы рационального питания

Тема 2. Пищевые отравления и их профилактика

## **Раздел 2. Санитарно-гигиеническая оценка сырья животного и растительного происхождения**

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

## **Раздел 3. Нормативно-правовая документация**

Тема 12. Закон «О ветеринарии»

Тема 13. Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

Тема 14. Закон «О защите прав потребителей»

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.**