

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Бакаева Л.Н.

**Наименование дисциплины:** Б1.О.05 Экологическая 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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции	ОПК-1.1 Знать: параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных	<i>Знать:</i> параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных <i>Уметь:</i> анализировать параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных <i>Владеть:</i> навыками определения параметров биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных

	<p>ОПК-1.2 Уметь: реализовывать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции</p>	<p><i>Знать:</i> мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции <i>Уметь:</i> реализовывать мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции <i>Владеть:</i> навыками реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции</p>
	<p>ОПК-1.3 Владеть: навыками оценки здоровья и благополучия животных</p>	<p><i>Знать:</i> параметры оценки здоровья и благополучия животных <i>Уметь:</i> оценивать здоровье и благополучие животных <i>Владеть:</i> навыками оценки здоровья и благополучия животных</p>
<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.1 Знать: условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<p><i>Знать:</i> условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии <i>Уметь:</i> определять параметры возникновения и распространения заболеваний различной этиологии <i>Владеть:</i> навыками определения параметров возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>

	ОПК-6.2 Уметь: анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<p><i>Знать:</i> опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p><i>Владеть:</i> навыками анализа опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>
	ОПК-6.3 Владеть: методами управления стадом, обеспечивающими профилактику заболеваний животных	<p><i>Знать:</i> методы управления стадом, обеспечивающих профилактику заболеваний животных</p> <p><i>Уметь:</i> управлять стадом и обеспечивать профилактику заболеваний животных</p> <p><i>Владеть:</i> методами управления стадом, обеспечивающими профилактику заболеваний животных</p>

## 2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Развитие национальных и международных программ по гигиене пищевых продуктов

Тема 2. Безопасность продовольственного сырья и 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. Исследование продуктов животноводства на содержание токсичных веществ

Тема 12. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья

Тема 13. Способы и режимы обеззараживания сырья и продуктов животноводства

Тема 14. Радиоактивное загрязнение продуктов животноводства

Тема 15. Способы снижения радиоактивных веществ в продуктах питания

**3. Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов (3 ЗЕ)**