

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Ежова О.Ю., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.04 Безопасность и качество продуктов птицеводства

Цель освоения дисциплины: формирование у студента-магистра навыка исследования мяса птиц, а также яичной продукции с целью контроля качества и безопасности для потребителей, формирование базовых знаний по технологии производства продуктов птицеводства и ветеринарному контролю за их качеством; доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)	Этап 1 понятия организационно-управленческих решений, их систематизации и типологии; общий процесс принятия организационно-управленческих решений; Этап 2 формы и стимулирующие механизмы ответственности за принятые организационно-управленческие решения в различных, в том числе и в нестандартных, ситуациях	Этап 1 вести обработку информации и принимать решения на ее основе; обосновывать выбор и реализовывать технологии, приемы и механизмы принятия организационно-управленческих решений. Этап 2 формировать необходимую информационную базу для принятия организационно-управленческих решений; оценивать принимаемые производственные решения с точки зрения их влияния на конечные результаты и финансовое положение организации.	Этап 1 навыками принятия организационно-управленческих решений; приемами самоорганизации и самомотивации к принятию организационно-управленческих решений; Этап 2 методами обеспечения надежности информации для принятия решений; методами диагностики компетенций субъекта принятия организационно-управленческих решений с использованием различных оценочных средств.
способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие	Этап 1 знать биологические особенности с.-х. птицы; технологические схемы и их биологическое	Этап 1 уметь анализировать производственную ситуацию в конкретном птицеводческом хозяйстве; обосновать	Этап 1 владеть знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий содержания с.-х. птицы, обеспечи-

углубленных профессиональных знаний (ПК-1)	<p>обоснование.</p> <p>Этап 2</p> <p>знать перспективы оптимизации производственных процессов в птицеводстве; перспективы оптимизации биотехнологических элементов производства; вопросы экономики отрасли, уметь проанализировать калькуляцию производства продукции.</p>	<p>вызвать принятие технологических решений на основе полученных знаний.</p> <p>Этап 2</p> <p>уметь осваивать самостоятельно разделы анатомии, физиологии и микробиологии, используя достигнутый уровень знаний.</p>	<p>вающих сохранность здоровья и максимальный выход продукции; знаниями о закономерностях развития с.-х. птицы; умением настроить коллектив на решение поставленной производственной задачи в области птицеводства.</p> <p>Этап 2</p> <p>владеть знаниями по технологическим схемам выращивания с.-х. птицы; вопросами биотехнологии в птицеводстве.</p>
--	--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Правовое обеспечение безопасности продуктов птицеводства

Тема 1 Развитие национальных и международных программ по гигиене продуктов птицеводства

Тема 2 Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения продуктов птицеводства

Тема 3 Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества и РФ

Тема 4 Гигиеническая экспертиза продуктов птицеводства

Тема 5 Загрязнение продуктов птицеводства соединениями, применяемыми в ветеринарии

Тема 6 Ознакомление с нормативной документацией

Раздел 2 Оценка безопасности продуктов птицеводства

Тема 7 Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением

Тема 8 Продукты птицеводства как источник возбудителей опасных болезней человека

Тема 9 Правила отбора проб продуктов птицеводства

Тема 10 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра тушек и внутренних органов птицы

Тема 11 Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов

Тема 12 Способы и режимы обеззараживания сырья и продуктов птицеводства

Раздел 3 Основные методы экспертизы продуктов птицеводства и их характеристика

Тема 13 Загрязнение продуктов птицеводства токсичными веществами

Тема 14 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Тема 15 Определение микрофлоры в мясе

Тема 16 Метод исследования яиц на сальмонеллёз

Тема 17 Исследование продуктов птицеводства на содержание токсичных веществ

Раздел 4 Способы снижения загрязнения и обеззараживания продуктов птицеводства

Тема 18 Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в продуктах птицеводства

Тема 19 Радиоактивное загрязнение продуктов птицеводства

Тема 20 Способы снижения радиоактивных веществ в продуктах птицеводства

Тема 21 Способы снижения содержания химических ксенобиотиков в сырье и продуктах птицеводства

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.