

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 11.05.2022 00:25:10

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7de9ac2ba

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарная оценка

и идентификация сырья и пищевых продуктов»

для подготовки магистров по направлению подготовки

36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины: дать обучающимся теоретические знания, привить практические навыки и умения по идентификации продуктов животноводства и растениеводства, сформировать у обучающихся критерии ветеринарно-санитарной оценки продуктов питания подконтрольных ветеринарной службе.

Место дисциплины в учебном плане: относится к обязательной части блока Б1 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: ОПК-4; ПКО-1 ПКО-2; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7.

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с многообразием пищевых продуктов, их основными характеристиками и свойствами, а также способами их идентификации.

б) Прикладная задача состоит в освещении вопросов, касающихся ветеринарно-санитарной оценки пищевых продуктов и их идентификации и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при идентификации пищевых продуктов и их правильной ветеринарно-санитарной оценке для решения проблем пищевой промышленности и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов; основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных;

Уметь: обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов; использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; идентифицировать пищевые продукты; осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.

Владеть: навыками использования сырья животного происхождения в производстве пищевых продуктов; навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции, основами системы ХАССП в пищевой промышленности и сельском хозяйстве; современными методами химического анализа продуктов питания; навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 216 академических часов (6 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.