

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 02.03.2021 16:06:58

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd828a

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.0.13

«Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»

для подготовки магистров по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цель освоения дисциплины: изучение теоретических знаний и практических навыков по оценке безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» (Б1.0.13) является основной дисциплиной вариативной части учебного плана направления подготовки магистров 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 1 и 2 семестрах.

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

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с проблемами загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами химического и биологического происхождения, производством генетически модифицированных источников пищи, фальсификацией пищевых продуктов.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся в оценке безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья животного и растительного происхождения и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении магистрантов с современными направлениями и методическими подходами анализа качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемыми для решения проблем пищевой безопасности, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Виды безопасности пищевых продуктов, классификацию и характеристику сырья и пищевых продуктов. Продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения, вопросы безопасности пищи. Загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами, химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве. Современные методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и сырья.

Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, при определении показателей безопасности продуктов животного и растительного происхождения.

Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, основами системы ХАССП в пищевой промышленности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 288 академических часа (8 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен.