

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2022 22:35:14

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee941998b3ae063e71ccad128a

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»

по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: основополагающие навыки освоения общих принципов, методов и процедур технического регулирования и стандартизации, подготовка бакалавра к решению профессиональных задач по достижению пищевой безопасности и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие требованиям технических регламентов Таможенного союза и ЕОЭС, государственным и международным нормам.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина Б1.В.11 «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и рабочего учебного плана ФГОУ ВО СПбГУВМ, учитывает требования современного рынка труда и предназначена для очной, очно-заочной и заочной формы обучения. Осваивается: очная форма обучения – в 6 семестре на 3 курсе, очно-заочная форма обучения – в 7 семестре на 4 курсе, заочная форма обучения – на 3 курсе.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3, ПК-3.

Краткое содержание дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Нормативную и техническую документацию, Законодательство РФ в области ветеринарии и ТР ТС и ЕАЭС в сфере безопасности пищевой продукции, Кодекс Алиментариус, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила пищевой безопасности, методику ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления; способы и современные экспресс-методы определения безопасности и передовые технологии создания пищевых продуктов.

Уметь: Собирать и анализировать правовые знания в различных сферах деятельности по пищевой безопасности при подборе сырья, изготовлении, хранении, транспортировании и реализации пищевой продукции; применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.

Владеть: Методами и методиками проведения документарной, органолептической и аналитической (лабораторное исследование) экспертизы и идентификации пищевых продуктов; приемами и технологиями определения порядка использования по назначению, обеззараживания, утилизации, уничтожения пищевой продукции, признанной непригодной для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; техникой работы на современном лабораторном оборудовании, IT-технологиями для работы в ГИС.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3 зачетных единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой.