

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

_____ И.В. Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки»**

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного происхождения;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Б1.В.ДВ.7.1. Дисциплины по выбору.

Общая трудоемкость 3 зачетные единицы (108 академических часа).
Форма контроля 8 семестр – зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины «ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» формируются следующие компетенции:

ОПК-6 - готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;

ПК-7 - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-22 - владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

Содержание дисциплины:

Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и мёда. Организация и порядок ветсанэкспертизы пищевых продуктов на рынках.