

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.02.2019 18:22:51

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a16006044055d898ba8235891268f919a1351ae

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

дисциплины «Безопасность пищевого сырья»

направление подготовки 36.04.02 – Зоотехния (уровень магистратуры)

Цели: формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков о понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов животного происхождения.

Задачи: знать гигиеническую характеристику основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения; основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды; загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки); методы контроля ксенобиотиков в сырье и продуктах животного происхождения, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду; утилизация отходов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы – 108 ч.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Биологическая безопасность пищевых систем» является обязательной дисциплиной вариативной части (Б1.В.ДВ.05.02) основной профессиональной образовательной программы.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

ПК-1 Способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний;

ПК -5 Способность к разработке научно обоснованных систем ведения и технологий отрасли

В результате освоения дисциплины магистр должен:

знать:

основы кормления и содержания животных с гигиенических позиций

уметь:

составлять рационы животным учитывая пути контаминации

владеть:

навыками оценки качества и безопасности сырья