

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Контроль якості та безпеки продукції тваринництва»

Мета: набуття майбутніми фахівцями знань та практичних навичок щодо підготовки та визначення відповідності сировини й харчових продуктів встановленим критеріям з метою підтвердження безпеки та якості.

Завдання: розкриття поняття безпеки продовольчої сировини й харчових продуктів; вивчення принципів державної політики в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів; вивчення антропогенних та природних токсикантів сировини та продукції. У завдання входить також розглядання ризиків та небезпек пов'язаних з продовольчою сировиною та харчовими продуктами; вивчення шляхів зниження кількості контамінантів в харчових продуктах і продовольчій сировині та роз'яснення принципів системи безпеки НАССР.

Компетентності:

Загальні:

- ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення інформації з різних джерел.
- ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- ЗК 11. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.
- ЗК 12. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові:

ФК 1. Здатність розуміти та встановлювати особливості будови і функціонування клітин, тканин, органів, їх систем та апаратів організму тварин.

ФК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час виконання професійної діяльності.

ФК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей.

ФК 15. Здатність організувати нагляд і контроль за виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією продукції тваринного і рослинного походження

Програмні результати навчання:

- ПРН 1. Відтворювати термінологію з компонентів освітньої програми.

ПРН 5. Демонструвати розуміння особливостей діяльності лікаря ветеринарної медицини та функціонування галузевих виробничих структур у сучасних умовах господарювання.

ПРН 9. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

ПРН 11. Готувати і формувати облікову звітність під час планування, організації та здійснення фахової діяльності

ПРН 16. Узагальнювати показники економічного розвитку та відомості щодо ефективності роботи ветеринарних фахівців різного підпорядкування.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки.

Тема 2. Шкідливі речовини у харчових продуктах.

Тема 3. Безпечність товарів рослинного походження.

Тема 4. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0.

Форма семестрового контролю – залік.