

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Якість і безпека продукції агропромислового комплексу»

Мета: забезпечити підготовку лікарів ветеринарної медицини для роботи у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, офіційними лікарями ветеринарної медицини, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними й спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.

Завдання: вивчити вимоги нормативно-правових актів України щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Вивчити прискорені (скринінг) та арбітражні методи з ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів, процедури відбору проб.

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 організовувати 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.

Програмні результати навчання:

1. Відтворювати термінологію з компонентів освітньої програми.
2. Демонструвати розуміння особливостей діяльності лікаря ветеринарної медицини та функціонування галузевих виробничих структур у сучасних умовах господарювання.

3. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.

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

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

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретико-методологічні засади харчової безпеки. Вимоги законодавства України та ЄС щодо забезпечення досліджень у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Класифікація методів ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів. Прискорені (скринінг) та арбітражні методи ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів і кормів.

Тема 2. Методи сенсорного аналізу та хімічних компонентів харчових продуктів і кормів. Шкідливі речовини у харчових продуктах. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 180 год.

Кількість кредитів – 6,0.

Форма семестрового контролю – залік.