

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. 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК. 4. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК. 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

Фахові:

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

ФК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Знати і грамотно використовувати термінологію ветеринарної медицини.

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

ПРН 19. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.

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 – 150 год.

Кількість кредитів – 5,0.

Форма семестрового контролю – залік.