

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Контроль якості та безпечності продукції тваринництва»

Заплановані результати навчання:

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

Основні завдання дисципліни: 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. Засвоєння способів підготовки зразків, обробки і аналізу реєстрованих характеристик і джерел можливих помилок, визначення точності експериментів і їх обмеження.

ЗК 2. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт.

Фахові:

ФК. 7. Здатність організувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати.

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

ФК. 20. Здатність організувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності

Результати навчання:

ПРН 1. Уміти здійснювати пошук та узагальнення інформації, робити висновки і формулювати рекомендації в межах своєї компетенції.

ПРН 2. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини: визначати відповідальність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

Методи навчання:

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- традиційний; передбачає рух від окремого до окремого, від одиничного до одиничного, від загального до загального через порівняння за ознаками подібності (аналогії) чи відмінності;
- порівняння: полягає у виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами;
- робота під керівництвом викладача: самостійна робота;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання (за необхідності).

Програма 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 – 180 год.

Кількість кредитів – 6,0.

Форма семестрового контролю – залік.