



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»

Р.Х. Баймишев

САНИТАРНО-ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Методические указания
по изучению дисциплины

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 664.001.25(07)

Б18

Баймишев, Р.Х.

Б18 Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания животного происхождения : методические указания / Р.Х. Баймишев. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 20 с.

В методических указаниях определены цели и задачи изучения дисциплины, рассмотрены организационно-правовые вопросы, даны рекомендации по организации работы обучающихся для подготовки к сдаче экзамена, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к экзамену. Даны рекомендации по работе с литературой.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021

© Баймишев Р.Х., 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания животного происхождения» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Цель данных методических указаний – обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче экзамена по данной дисциплине.

В указаниях для удобства обучающихся сосредоточены общие требования для эффективного изучения дисциплины, рекомендации для подготовки к лабораторным занятиям и работе с литературой, методические материалы и оценочные средства, а также советы по подготовке к экзамену.

Данные указания предназначены для обучающихся и преподавателей очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения» и будут способствовать формированию у учащихся части профессиональных компетенций «способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» и «способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению».