

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.11 «Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки»
направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Цель изучения дисциплины: формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности пищевого сырья и продуктов питания.; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, экологические аспекты питания;
- освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и показателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания;
- овладение системой контроля качества и безопасности пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;
- изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции.

Основные блоки и темы дисциплины: Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими элементами. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Радиоактивные загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Антиалиментарные факторы питания. Метаболизм чужеродных соединений. Фальсификация пищевых продуктов.

Учебная дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки» является дисциплиной по выбору вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

уметь:

- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- организовывать анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

владеть:

- способностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик



Хатко З.Н.
Ф.И.О.

Зав. выпускающей кафедрой

Хатко З.Н.
Ф.И.О.