

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Сидорова Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 11.09.2024 11:00:29

Университет: Федеральное государственное

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

Университет сельскохозяйственной

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.07 Безопасность пищевого сырья и продуктов питания"

направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной 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 изучения учебной 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

Раздел дисциплины
Введение. 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.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

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



Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Микробиология», «Физическая и коллоидная химия», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Биохимия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология сахара и сахаристых веществ», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология молочных продуктов», «Технология мясных продуктов», «Санитария на перерабатывающих предприятиях», «Гигиена на перерабатывающих предприятиях».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства		
ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства		
ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации		
показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства		
ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции		
показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.

Дисциплина "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

