

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания**

---

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **ПК - 2.4, ПК-2.5.**

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание* системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции на автоматизированных технологических линиях;

причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции.

*Умение:* применять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции на автоматизированных технологических линиях;

разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции.

*Навык и / или опыт деятельности:* внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов;

владение навыками разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции. Гигиенический контроль за применением БАДов к пище.

**4. Образовательные технологии:** экзамен.

**5. Разработчик:** заведующий кафедрой пищевых технологий, канд. экон. наук, доцент, Насиров Ю.З.