

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 **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3; ПК-1; ПК-5; ПК-9.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знать:

- основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания гигиеническую характеристику основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения
- роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов;
- методы контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду; способы утилизации отходов;

Умения: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;

- определять качественные характеристики сырья животного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей;

- оценивать безопасность продуктов.

Навык: владения методами и методиками использования контроля безопасности сырья и продуктов, способы снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду.

Опыт деятельности в сфере контроля безопасности продуктов мясной отрасли.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения». Раздел 2. «Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения» .

Раздел 3. «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах». Раздел 4. «Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов». Раздел 5. «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением». Раздел 6. «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции». Раздел 7. «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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