

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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);

Индикаторы достижения компетенции:

- Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ПК-2.4);

- Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-2.5);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знать:

- технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
- причин брака продуктов питания животного происхождения;

Умения:

- внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

- применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

Навык:

- внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

- разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

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: канд. экон. наук, доцент, зав. кафедрой пищевых технологий Насиров Ю.З.