

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 **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень прикладной бакалавриат) утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017, № 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами (ПК-2.3).

Знание: теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Умение: проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Навык: владения отбором проб мяса и продуктов убоя, проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Опыт деятельности: приобретать опыт отбора проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины: Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Классификация чужеродных загрязнителей. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Токсичные компоненты пищевых продуктов. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения и их характеристика. Пестициды и их роль в гигиене питания. Радиоактивные загрязнения. Токсичность растений, грибов. Диоксины и диоксиноподобные вещества.

4. Форма промежуточной аттестации: Экзамен

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