

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной дисциплины

### «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

#### 1. Общая характеристика:

Рабочая программа 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 и переработки мяса и мясной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 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.