

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 и переработки продукции животноводства**, 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 проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции:

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (ПК-2.1);
- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (ПК-2.2);
- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-2.3).
- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (ПК-3.1);
- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3.2);
- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (ПК-3.3).

Знание: методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. Качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Умение: использовать методику проведения анализа, для определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. Реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Навык: использование в своей профессиональной деятельности методики для определения показателей качества сельскохозяйственного сырья.

Опыт деятельности: определение органолептических и физико-химических показателей (кислотность, плотность, массовая доля жира, белка, влага и др.). Определение их соответствия с ГОСТом.

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.