

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биологическая безопасность пищевых систем»
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (по УП 2018 г)
 Профиль «Технология молочных и мясных продуктов» (очная форма обучения)

1. Цель дисциплины: подготовить студентов по вопросам оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов животного происхождения к решению актуальных вопросов обеспечения качества и безопасности продукции молочной и мясной промышленности, получению знаний и практических навыков в области оценки безопасности пищевых систем, где особенностью является обобщенное рассмотрение загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, сущности основных источников загрязнения и способов уменьшения концентрации загрязнений в сырье и продуктах животного происхождения, оценка степени полезности и безвредности продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часа)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения.
- Модуль 2. Радиоактивное загрязнение. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микробиологические показатели безопасности сырья и продукции общественного питания. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве. Генетически модифицированные продукты.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев