

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность сырья и пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки

19.03.02 «Биотехнология продуктов питания из растительного сырья»

(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020г.) очная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ОК-6: способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
- ПК-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Безопасность сырья и пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения безопасности продуктов питания. Антиалиментарные факторы питания: Ингибиторы пищеварительных ферментов. Цианогенные гликозиды. Биогенные амины. Алкалоиды. Антивитамины. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Яды пептидной природы. Алкоголь.

2. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо. Радиоактивное загрязнение. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве: Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Регуляторы роста растений. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве: антибиотики, сульфаниламиды, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты в пище животных. Вещества из окружающей среды биологического (природного) происхождения. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Пищевые интоксикации (токсикозы). Бактериальные токсины. Микотоксины. Пищевые токсикоинфекции.

3. Генетически модифицированные продукты. История возникновения генетики. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов. Причины создания ГМПП. Польза или вред ГМПП. Трансгенные продукты на рынке.

4. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Понятие НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point - Анализ опасностей по критическим контрольным точкам). Исторические данные (основные этапы развития НАССР). основополагающие определения системы НАССР. 7 принципов НАССР. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Документация в системе НАССР. Достоинства от внедрения системы НАССР в производстве различных продуктов питания. Другие системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

В.Г. Курцева



А.А. Беушев