

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность сырья и пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 5 з.е. (180 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

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

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения безопасности продуктов питания.** Основные понятия. Цель и задачи дисциплины «Безопасность пищевых продуктов», график учебного процесса по дисциплине. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания..

**2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека.** Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты..

**3. Антиалиментарные факторы питания.** Антиалиментарные факторы питания (ингибиторы пищеварительных ферментов; цианогенные гликозиды; биогенные амины; алкалоиды; антивитамины; факторы, снижающие усвоение минеральных веществ; яды пептидной природы; алкоголь)..

**4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты).** Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо, алюминий..

**5. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты).** Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и продукции общественного питания..

**6. Радиоактивное загрязнение.** Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Единицы измерения радиоактивности..

**7. Радиоактивное загрязнение.** Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Биологическое действие радиации на организм человека. Вещества и механизмы противорадиационной защиты..

**8. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами.** Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Микробиологические показатели безопасности сырья и продуктов питания..

**9. Загрязнение диоксинами и ПАУ.** Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды..

**10. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве.** Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Регуляторы роста растений..

**11. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве.** Антибиотики. Сульфаниламиды. Гормональные препараты. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных..

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

**13. Понятие НАССР. Документация в системе НАССР.** 7 принципов НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки). Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Управление документацией и записями..

**14. Другие системы менеджмента безопасности пищевой продукции.** IFS, GMP, CALS, «ДЖИТ» и др. Достоинства и недостатки от внедрения различных систем безопасности в производстве продуктов питания..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.П. Каменская

В.Г. Курцева

Ю.С. Лазуткина