

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 бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.1: Демонстрирует знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания из растительного сырья;
- ОПК-4.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья;

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 {лекция с разбором конкретных ситуаций}. 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 ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина