

## **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья  
3 семестр

### **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с принципами обеспечения безопасности производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов.

### **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Дисциплина «Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов» изучается в вариативной части учебного плана. Пререквизиты дисциплины «Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов»: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3. Биохимия. 4. Физика 5. Математика. 6. Информатика. 7. Введение в технологию продуктов питания.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ОПК-2, ПК-8):

*Знать:* принципы управления качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания; нормативно-законодательную базу безопасности пищевой продукции в России; основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов; главные направления обеспечения качества и безопасности продуктов питания; систему ХАССП и основные ее принципы; основные пути контаминации продовольственного сырья и продуктов питания; требования, предъявляемые к продовольственному сырью и продуктам питания с точки зрения обеспечения их качества и безопасности для человека; основные виды загрязнителей пищевых продуктов, их изменениях в ходе технологического потока под влиянием различных факторов;

*Уметь:* использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов;

*Владеть:* методами исследования продовольственного сырья и продуктов питания, содержащих чужеродные вещества различного происхождения.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевика. Основы менеджмента качества. Обеспечение качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов в России. Загрязнение сырья и продуктов микотоксинами, микроорганизмами и их метаболитами. Антиалиментарные факторы питания, метаболизм чужеродных веществ. Проблемы безопасности сырья и продуктов, полученных методами генной инженерии. Загрязнение токсичными химическими элементами. Радиоактивное загрязнение. Загрязнение веществами, применяемыми в сельском хозяйстве. Фальсификация пищевых продуктов.

**5.ВИД АТТЕСТАЦИИ** - экзамен.

**6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ** – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата: 26.08.2019

Печать института

