

Б1.О.30 Безопасность сырья и пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 акад. часов)

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения контроля качества и соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомить с гигиенической характеристикой основных компонентов пищевого сырья;
- рассмотреть классификацию чужеродных веществ (ксенобиотиков) и пути их поступления в продукты;
- дать понятие об основных критериях риска, вызванных употреблением пищевых продуктов, которые могут оказывать неблагоприятное воздействие на организм человека;
- овладеть навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевого сырья и продуктов питания;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.

Краткое содержание дисциплины:

Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов. Антиалиментарные факторы. Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Безопасность пищевых добавок. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Безопасность трансгенных продуктов питания. Безопасность упаковочных материалов. Фальсификация пищевых продуктов.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- требования нормативных документов, обеспечивающих безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания (ОПК-4);
- общую характеристику чужеродных веществ и пути поступления их в сырье и продукты; понятие о химических и биологических источниках загрязнения продуктов питания (ОПК-4);
- общие принципы диагностики отравления пищевыми продуктами (ОПК-4);

уметь:

- правильно выбрать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта (ОПК-4);
- проводить оценку соответствия безопасности и качества пищевых продуктов требованиям нормативных документов (ОПК-4);

владеть:

- навыками самостоятельной работы с научной и учебной литературой,

справочниками, ГОСТ(ами) (ОПК-4);

- навыками мониторинга биологической безопасности пищевого сырья и продуктов питания (ОПК-4).

Виды учебной работы: аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.