

## **Б1.О.12 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 акад. час.)

### **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:

- получение теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

### **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 анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2);
- способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:**

- основные понятия природных и антропогенных факторов (ОПК-2);
- опасности, связанные с загрязнением из внешней среды (ОПК-2);
- опасности соединений, образующихся при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов (ОПК-2);
- современные методы исследования показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (ОПК-2);
- нормативные документы, обеспечивающие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (ОПК-2);
- общую характеристику чужеродных веществ и пути поступления их в сырье и продукты (ОПК-6);
- химические, физические и токсикологические свойства контаминантов и их метаболитов (ОПК-6)
- общие принципы диагностики отравления пищевыми продуктами (ОПК-6);
- понятие о токсикоинфекциях и мерах их профилактики (ОПК-6);

**уметь:**

- учитывать влияние природных и антропогенных факторов на организм животных и человека (ОПК-2);
- правильно выбирать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта (ОПК-2);

– организовывать профилактику отравлений пищевыми продуктами (ОПК-6);

**владеть:**

– способами контроля безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (ОПК-2);

– навыками самостоятельной работы с научной и учебной литературой, справочниками, ГОСТ(ами) (ОПК-6).

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

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.