

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.О.35 Безопасность сырья и продуктов питания**  
Направление подготовки – 36.03.02 Зоотехния

Направленность программы (программа бакалавриата) – Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы  
(144 академ. часа).

**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;
- организация контроля качества сельскохозяйственного 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 следующей компетенцией:**

- способность 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 к контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ОПК-4);

– общую характеристику чужеродных веществ и пути поступления их в сырье и продукты (ОПК-4);

– понятие о химических и биологических источниках загрязнения продуктов питания (ОПК-4);

– общие принципы диагностики отравления пищевыми продуктами; понятие о токсикоинфекциях и мерах их профилактики (ОПК-4).

**уметь:**

– производить оценку безопасности пищевого сырья и продуктов питания (ОПК-4);

– проводить профилактику отравлений пищевыми продуктами (ОПК-4).

**владеть:**

– навыками самостоятельной работы с научной и учебной литературой, справочниками ГОСТ(ами) (ОПК-4);

– навыками применения инструментов контроля качества (ОПК-4)

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

**Форма итогового контроля:** экзамен.

