

Б1.В.ДВ.03.01 Экологическая безопасность пищевых ресурсов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 акад. час.).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков в области экологической безопасности пищевых ресурсов.

Задачи освоения дисциплины:

- выявление основных причин и способов поступления контаминантов-загрязнителей в продовольственное сырьё и пищевые продукты;
- мониторинг качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- получение практических навыков в оценке качества сельскохозяйственной продукции;
- использование ресурсосберегающих технологий переработки сырья растительного и животного происхождения;
- определение экологической безопасности продукции на стадии её упаковки и хранения.

Краткое содержание дисциплины. Введение в курс «Экологическая безопасность пищевых ресурсов». Окружающая среда – потенциальный источник эмиссии вредных веществ в пищевые ресурсы. Классификация контаминантов-загрязнителей и их токсиколого-гигиеническая характеристика. Генетически модифицированные организмы и продукты питания: аспект безопасности. Основы стандартизации и управление качеством сельскохозяйственной продукции. Качество и безопасность продукции. Основные проблемы ресурсосбережения и экологической безопасности комплексной переработки сельскохозяйственного сырья. Экологическая безопасность пищевой продукции на стадии её упаковки и хранения. Экологическая маркировка продукции.

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

-Способен к экологическому обеспечению производственной деятельности (ПК-2).

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

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.