

Аннотация программы дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки»

1 Цель и задачи дисциплины

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов переработки» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 (Б1.В.ДВ.7.2) основной профессиональной образовательной программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства.

1.2 Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности.

Цель дисциплины – формирование знаний и умений и навыков в соответствии с формируемыми компетенциями, направленными на изучение вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы сырья растительного и животного происхождения и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду.

1.3 Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов научный подход к вопросам взаимосвязи безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания;
- ознакомиться с методами контроля и технологическими процессами обработки сырья и готовой продукции;
- выявить роль стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, качества и безопасности продуктов питания.

2 Требования к уровню освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент

должен знать:

- основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания;
- роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов;
- гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- способы утилизации отходов;

должен уметь:

- применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов;
- определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей;
- оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов;

должен владеть:

- методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду.

3 Содержание дисциплины

Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания. Понятие биологической безопасности сырья. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов.