Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

Должность: Ректор Дата подписания: 08. ОБИО ДОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Уникальный программный ключ:

5258223550ea Theb/3//6a1609b6 KOMITOHEH	44b33d8986ab6255891f288 B1 3	иативная часть
Индекс	Б1.	3.08
Семестр	7	
Форма кон	троля Экз	амен
Трудоемко	сть, з.е./ час 6/2	16
Компетенции		.9

Опираясь на знания, полученные при изучении таких дисциплин, как органическая химия, биохимия, химия пищи дисциплина "Биологическая безопасность пищевых систем" формирует у студентов-технологов знания о правовых, экономических И организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России, стратегии и основных направлений аграрной политики государства, о подходах и принципах создания надежного продовольственной безопасности, ПУТЯХ загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями, опасностями микробного и вирусного происхождения, опасностями, связанными с дисбалансом питательных веществ в рационах человека, опасностями, токсикантами, связанными c социальными токсинами естественного происхождения, опасностями, связанными с использованием пищевых добавок, тароупаковочных материалов и моющих и дезинфицирующих средств, влиянием экологии на продовольственную безопасность.

В результате изучения курса студенты должен получить глубокие знания: о биологической безопасности сырья и продуктов питания;

- о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;
- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов;
 - о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;
- о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;
- о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;
- приобрести навыки и умения контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ПК):

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).