

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2019

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.В.08
Семестр	7
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ПК-9

Опираясь на знания, полученные при изучении таких дисциплин, как химия, органическая химия, биология, 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 уровня продовольственной безопасности, о путях загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями, опасностями микробного и вирусного происхождения, опасностями, связанными с дисбалансом питательных веществ в рационах человека, опасностями, связанными с социальными токсикантами, токсинами естественного происхождения, опасностями, связанными с использованием пищевых добавок, тароупаковочных материалов и моющих и дезинфицирующих средств, влиянием экологии на продовольственную безопасность.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков о понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов животного происхождения; гигиеническая характеристика основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения; основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды; загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки); методы контроля ксенобиоти-

ков в сырье и продуктах животного происхождения, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду; утилизация отходов

В результате изучения курса студенты должны 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- общие базовые сведения по органической химии и биохимии;

уметь:

□ - анализировать физико-химические данные анализа организовывать и планировать качество сырья и готовой продукции;

владеть:

- методами определения органолептических, химико-физических показателей микробиологических качества сырья и готовой продукции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированную профессиональную компетенцию (ПК), а именно: готовностью осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции(ПК-9).