

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a136011e

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.01 БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения 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

В связи с этим ставятся следующие **задачи**:

изучить гигиеническую характеристику 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 ксенобиотиков в сырье и продуктах животного происхождения, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду; утилизация отходов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Биологическая безопасность пищевых систем» является базовой вариативной дисциплиной по выбору основной образовательной программы (Б1.В.ДВ.10.01).

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

Профессиональными компетенциями

готовность к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности (ПК-33);

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачёт