

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Безопасность
продовольственного сырья и продуктов питания»**

Дисциплина (Модуль)	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Содержание	<p>Тема: Здоровье человека и проблемы безопасности продуктов питания.</p> <p>Тема: Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные термины и определения.</p> <p>Тема: Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения.</p> <p>Тема: Загрязнение продовольственного сырья веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.</p> <p>Тема: Загрязнение сырья и продуктов питания микроорганизмами и их токсинами.</p> <p>Тема: Загрязнение химическими элементами.</p> <p>Тема: Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания.</p> <p>Тема: Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.</p> <p>Тема: Генетически модифицированные пищевые продукты.</p> <p>Тема: Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.</p> <p>Тема: Контроль за использованием пищевых добавок.</p> <p>Тема: Метаболизм чужеродных соединений.</p> <p>Тема: Природные компоненты продовольственного сырья и пищевых продуктов, оказывающие вредное воздействие на организм человека.</p> <p>Тема: Идентификация и фальсификация пищевой продукции.</p>
Реализуемые компетенции	ОК-4 ОК-7 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-19 ПК-23 ПК-24 ПК-25
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства, по безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; виды брака и способы его предупреждения; - классификацию чужеродных веществ и пути их поступления в продукты; - краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; - методы аналитического контроля загрязняющих веществ. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения;

	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции; - проводить анализ пищевых продуктов на показатели безопасности; - осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по рассматриваемой теме. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания; - статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - унифицированными программными средствами и лицензионным программным обеспечением компаний: Microsoft, Corel Draw, FotoSchop, Project Expert; - сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. 				
Трудоемкость, з.е.	5				
Объем занятий, часов	180	Лекции	Практические (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	34	34	42
	В том числе в интерактивной форме	6	8	6	
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 6 семестре (1, 36)				

Зав.кафедрой ТПиООП
д.т.н., доцент

Демирова А.Ф.

Декан ТФ
к.э.н.

Баламирзоев Н.Л.