

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b0021911b353b57ca1b

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции»

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний и приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам безопасности пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности в области технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить источники загрязнения сельскохозяйственной продукции ксенобиотиками химического и биологического происхождения, микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве, радиацией, диоксинами;
- освоить методы обеспечения качества сельскохозяйственной продукции, контроля использования пищевых добавок, способы детоксикации;
- ознакомиться с национальными и международными программами по безопасности сельскохозяйственной продукции и нормативно-правовой базой экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа). Дисциплина изучается в 5 семестре.

Форма итогового контроля – зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-4- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины: Тема 1 «Понятие качества и безопасности пищевого сырья растительного и животного происхождения. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов». Тема 2 «Виды контроля безопасности сырья и продукции». Тема 3 «Классификация методов исследования пищевого сырья растительного и животного происхождения». Тема 4 «Фальсификация пищевого сырья растительного и животного происхождения». Тема 5 «Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья». Тема 6 «Контроль безопасности пищевых добавок и БАД». Тема 7 «Оценка безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»

Составитель: доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.