

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность сырья и пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-6: способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;
- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Безопасность сырья и пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения безопасности продуктов питания. Основные понятия. Цель и задачи дисциплины «Безопасность пищевых продуктов», график учебного процесса по дисциплине. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания..

2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты..

3. Антиалиментарные факторы питания. Антиалиментарные факторы питания (ингибиторы пищеварительных ферментов; цианогенные гликозиды; биогенные амины; алкалоиды; антивитамины; факторы, снижающие усвоение минеральных веществ; яды пептидной природы; алкоголь)..

4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо, алюминий..

5. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и продукции общественного питания..

6. Радиоактивное загрязнение. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Единицы измерения радиоактивности..

7. Радиоактивное загрязнение. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Биологическое действие радиации на организм человека. Вещества и механизмы противорадиационной защиты..

8. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Микробиологические показатели безопасности сырья и продуктов питания..

9. Загрязнение диоксинами и ПАУ. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды..

10. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Регуляторы роста растений..

11. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве. Антибиотики. Сульфаниламиды. Гормональные препараты. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных..

12. Генетически модифицированные продукты. История возникновения генетики. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов. Причины создания ГМПП. Польза или вред ГМПП. Трансгенные продукты на рынке..

13. Понятие НАССР. Документация в системе НАССР. 7 принципов НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки). Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Управление документацией и записями..

14. Другие системы менеджмента безопасности пищевой продукции. IFS, GMP, CALS, «ДЖИТ» и др. Достоинства и недостатки от внедрения различных систем безопасности в производстве продуктов питания..

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.П. Каменская

Ю.С. Лазуткина