

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;
- 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;
- 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;
- 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 заочная. Семестр 7.

1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения безопасности продуктов питания. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. 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. Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты. Антиалиментарные факторы питания (ингибиторы пищеварительных ферментов; цианогенные гликозиды; биогенные амины; алкалоиды; авитамины; факторы, снижающие усвоение минеральных веществ; яды пептидной природы; алкоголь)..

2. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Радиоактивное загрязнение. Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо, алюминий. Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и продуктах питания. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Единицы измерения радиоактивности. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Биологическое действие радиации на организм человека. Вещества и механизмы противорадиационной защиты..

3. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Микробиологические показатели безопасности сырья и продукции общественного питания. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды. Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Регуляторы роста растений..

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

5. Генетически модифицированные продукты. История возникновения генетики. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов. Причины создания ГМПП. Польза или вред

ГМПП. Трансгенные продукты на рынке..

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 ТХПЗ

В.Г. Курцева

доцент
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина