

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.2 Химическая безопасность пищевых продуктов

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Химическая безопасность пищевых продуктов» являются:

- а) формирование представлений о путях химического загрязнения пищевых продуктов,
- б) обучение способам предотвращения контаминации продуктов питания различными токсикантами химической природы.

2. Содержание дисциплины «Химическая безопасность пищевых продуктов»:

Химически опасные вещества в сырье и продуктах питания.

Классификация загрязнителей.

Пути загрязнения продуктов питания.

Токсиколого-гигиеническая характеристика контаминантов, способы их определения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) факторы, определяющие химическую опасность пищевых продуктов и сырья;
- б) способы предотвращения химического загрязнения сырья и продуктов питания.

2) Уметь:

- а) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке химической безопасности продуктов питания;
- б) выбирать способы и приемы минимизации химического загрязнения сырья и продуктов питания.

3) Владеть:

- а) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей химической безопасности сырья и продукции.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.