

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются:

- а) формирование знаний о существующих рисках и методах их устранения при производстве продуктов питания, уровнях контроля качества продовольственных товаров; современных требованиях в области пищевой безопасности и национальных и международных стандартов;
- б) обучение способам применения полученных знаний для определения необходимого уровня контроля различных этапов производства; прогнозирования возникновения опасностей при использовании новых видов сырья и способов технологической обработки пищевого сырья и продуктов питания; предсказания возможных последствий поступления загрязнителей в пищевые системы;
- в) раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевых системах при различных способах их обработки и формирование представления об основных метаболических путях превращения пищевых веществ.

2. Содержание дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»:

Предмет и задачи курса «Системы менеджмента безопасности продуктов питания».

Первые пищевые законодательства.

Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.

Меры токсичности веществ.

Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

Загрязнители пищевых продуктов.

Общие сведения о стандартах безопасности пищевой продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) современные стандарты безопасности пищевой продукции;
 - б) классификацию вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания;
 - в) меры токсичности веществ (ПДК, ДСП, ДСД, ЛД₅₀, ЛД₁₀₀, ЕС₅₀, величина t_{0,5}).
- 2) Уметь:
 - а) определять к какому уровню организации принадлежит объект живого;
 - б) прогнозировать пути превращения ксенобиотиков в организме человека;
 - в) прогнозировать основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
- 3) Владеть:
 - а) методами токсикологических исследований (исследование токсичности на инфузориях, растениях; тест Эймса, ДНК - повреждающий тест).
 - б) знаниями об основных принципах технологических процессов биотехнологических производств.

Зав. каф ТПП



Решетник О.А.