

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Биологическая безопасность пищевых систем

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем» 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 контаминантов 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 «Биологическая безопасность пищевых систем»:

Предмет и задачи курса.

Первые пищевые законодательства.

Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.

Меры токсичности веществ.

Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

Контаминанты 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. ТММП



Ежкова Г.О.