

## Б1.В.ОД.7 «Безопасность пищевой продукции»

### 1. Цель, задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является изучение и обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, включающее совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, пищевую ценность и безопасность пищевой продукции.

**Задачами дисциплины** являются изучение:

- разработка и обеспечение рационального питания населения, включающее изучение фактического питания, пищевого статуса, мероприятия по рационализации питания, в основе которого решение социальных и экономических проблем;
- обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, включающее совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, пищевую ценность и безопасность пищевой продукции;
- расширение исследований химического состава пищевой продукции, определение ее пищевой ценности с целью получения объективной информации.

### 2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-5	способностью и готовностью к исследованию и разработке современных и перспективных технологий, ассортимента изделий с использованием полного или частичного удаления влаги из растительного сырья, быстрого замораживания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с максимальным сохранением питательных веществ, вкусовых свойств и увеличения срока хранения с использованием экологически чистых технологических приемов	знать: современные и перспективные технологии, ассортимент изделий с использованием полного или частичного удаления влаги из растительного сырья, быстрого замораживания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с максимальным сохранением питательных веществ, вкусовых свойств уметь: разрабатывать современные и перспективные технологии, ассортимент изделий с использованием полного или частичного удаления влаги из растительного сырья, быстрого замораживания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с максимальным сохранением питательных веществ, вкусовых свойств и увеличения срока хранения с использованием экологически чистых технологических приемов. владеть навыками: разработки современных и перспективных технологий, с использованием полного или частичного удаления влаги из растительного сырья, быстрого замораживания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с максимальным сохранением питательных веществ, вкусовых свойств и увеличения срока хранения с использованием экологически чистых технологических приемов.
ПК-6	способностью и готовностью к разработке технологии производства и использования упаковочных материалов и тары для продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратных отраслей	знать: технологию производства и использования упаковочных материалов и тары для продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратных отраслей уметь: разрабатывать технологии производства и использования упаковочных материалов и тары для продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевых концентратных отраслей

		владеть навыками: разработки технологии производства и использования упаковочных материалов и тары для продукции зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, винодельческой, плодоовощной, пивоваренной, ликероводочной, пищевконцентратной отраслей
ПК-7	способностью и готовностью к разработке перспективных методов и систем контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на этапах производственного процесса	знать: перспективные методы и системы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на этапах производственного процесса уметь: разрабатывать перспективные методы и системы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на этапах производственного процесса владеть навыками: разработки перспективных методов и систем контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на этапах производственного процесса

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность пищевой продукции» входит в вариативную часть дисциплин, включенных в учебный план направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология оценки безопасности пищевой продукции

Тема 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.

Раздел 2. Опасности микробного происхождения.

Тема 2. Пищевые токсикоинфекции.

Тема 3. Микотоксикозы.

Тема 4. Пищевые инфекции.

Тема 5. Опасности недостатка или избытка пищевых веществ.

Тема 6. Снижение пищевой ценности продукции при хранении.

Тема 7. Опасности чужеродных веществ из внешней среды.

Тема 8. Классификация чужеродных загрязнителей - ксенобиотиков.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 48(12) часов в том числе:

лекции - 24(6) часов, практических занятий – 24(6) часов, лабораторных занятий 0(0) часов;

2. Самостоятельная работа 24(60) часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачёт с оценкой.