

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.03.2023

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

### «ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Компонент	Вариативная часть/Дисциплина по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.02.02
Семестр очно /Курс заочно	4/2
Форма контроля	зачет
Трудоемкость, з.е./ час	3/108
Компетенции	ПК-9

**Цели и задачи дисциплины:** Формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков о понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов животного происхождения; гигиеническая характеристика основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения; основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды; загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки); методы контроля ксенобиотиков в сырье и продуктах животного происхождения, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду; утилизация отходов культурно-образовательном пространстве.

В результате освоения курса обучающийся должен:

**знать:**

- общие базовые сведения основных технологических рисках возникающих при производстве продуктов питания

**уметь:**

пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при анализе сырья и продуктов переработки

**владеть:**

- навыками оценки критических контрольных точек при внедрении новых технологий продуктов;

Содержание компетенций:

ПК- 9 - Способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов.