

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16 «Биологическая безопасность пищевых систем»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем» являются формирование у обучающихся навыка исследования мяса, с целью обнаружения ксенобиотиков, формирование базовых знаний по продовольственной безопасности и видам загрязнений пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем»

Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Пути и воздействие ксенобиотика в организме человека. Пищевые добавки. Классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) государственное регулирование и обеспечение продовольственной безопасности,
- б) правовое регулирование продовольственной безопасности;
- в) опасности, связанные с загрязнением продуктов ксенобиотиками.

2) Уметь:

- а) определять безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

3) Владеть:

- а) методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного происхождения.

Зав. каф ХТОМ

Хасаншина Э.М.