

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 «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

а) 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) о государственном регулировании и обеспечении продовольственной безопасности;
- б) правовое регулирование продовольственной безопасности;
- в) опасности, связанные с загрязнением продуктов ксенобиотиками.

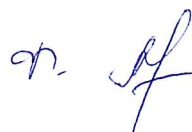
2) Уметь:

- а) определять безопасность сырья и продуктов животного происхождения.;
- б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества.

3) Владеть:

- а) методами организации контроля микробиологической экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- б) методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов животного происхождения.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ

 Ахмедзянова Ф. К.