

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Живодерова С.П., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.10.01 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Цель освоения дисциплины: освоение теоретических основ пищевой и биологической ценности, безопасности и качества пищевого сырья и продуктов питания, методик определения показателей безопасности растениеводческой и животноводческой продукции, схем сертификации сельскохозяйственной продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап1: Теоретические основы безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Этап2: Теоретические основы качества пищевого сырья и продуктов питания.	Этап1: Использовать концепции системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Этап2: Использовать концепции системы обеспечения качества продовольствия в РФ.	Этап 1: Основные принципы системы обеспечения безопасности продовольствия в РФ. Этап 2: Основные принципы системы обеспечения качества продовольствия в РФ.
ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Этап 1: Методики определения показателей безопасности растениеводческой продукции. Этап 2: Методики определения показателей безопасности животноводческой продукции	Этап 1: Проводить анализ на безопасность продуктов питания. Этап 2: Проводить анализ на безопасность сырья.	Этап 1: Оформление документов на безопасность пищевого сырья. Этап 2: Заполнение документов на безопасность пищевого сырья.

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Сертификация продуктов питания и сырья.

Тема 1 Введение в курс дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания».

Тема 2 Проблемы обеспечения населения безопасным пищевым сырьем и продуктами питания.

Тема 3 Критерии пищевой ценности сырья и продуктов питания.

Тема 4 Критерии биологической ценности сырья и продуктов питания.

Тема 5 Структура проведения процессов сертификации продукции. Схемы сертификации.

Тема 6 Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.

Тема 7 Определение качественных показателей воды.

Раздел 2 Экспертиза продуктов питания.

Тема 1 Сертификация пищевого сырья и продуктов питания.

Тема 2 Фальсификация пищевых продуктов и их влияние на здоровье человека.

Тема 3 Определение фальсификации макаронных изделий.

Тема 4 Экспертиза сушеных плодов и овощей.

Тема 5 Экспертиза качества соков различных производителей.

Тема 6 Оценка качества свежего продовольственного заготавливаемого картофеля.

Тема 7 Определение кислотного числа масла в семенах подсолнечника.

Раздел 3 Санитарно-гигиенические требования к продуктам питания, посуде.

Тема 1 Радионуклиды.

Тема 2 Пищевые добавки.

Тема 3 Определение потенциально опасных химических веществ – нитратов в продукции.

Тема 4 Определение в молоке нейтрализующих и консервирующих веществ.

Тема 5 Определение вязкости кефира.

Тема 6 Расчет потенциального риска инфекционной опасности пищевых продуктов.

Тема 7 Санитарно-гигиенические требования к посуде и материалам из пластических масс.

Тема 8 Определение вредных примесей зерна.

Раздел 4 Применение пищевых и биологически активных добавок.

Тема 1 Биологически активные добавки.

Тема 2 Пути контаминации и пищевых продуктов пестицидными препаратами.

Тема 3 Определение острой токсичности и кумулятивных свойств пищевых добавок.

Тема 4 Применение гелеобразователей в пищевых продуктах.

Тема 5 Применение пищевых добавок пряностей в продуктах питания.

Тема 6 Контроль за маркировкой генетически модифицированной продукции

Тема 7 Определение сахарозы в образцах растительного происхождения

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.