

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Хайнацкий В.Ю., профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.Б.04 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**Цель дисциплины** «Биологической безопасности и продуктов животного происхождения» - обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания для здоровья потребителя.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК- 4  способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	1-й этап:  документы, которые необходимы для работы предприятия  2-й этап:  требования для документации на предприятии	1-й этап:  устанавливать требования для документации на предприятии  2-й этап:  организовывать документооборот на предприятии	1-й этап:  работа с документами  2-й этап:  организации документооборота на предприятии
ПК-13  способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1-й этап:  гигиеническую характеристику основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения 2-й этап:  порядок проведения исследований, анализов	1-й этап: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов 2-й этап: определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей	1-й этап:  проведения исследований, направленных на выявления мероприятий повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;  2-й этап:  разрабатывать методы контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

## **2.Содержание дисциплины:**

**Раздел 1** (Продовольственная безопасность: сущность и уровни)

Тема 1 (Сущность продовольственной безопасности)

Тема 2 (Виды безопасности)

Тема 3 (Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны)

Тема 4 (Роль во внешней и внутренней политике страны)

Тема 5 (Уровни продовольственной безопасности)

Тема 6 (Основные критерии продовольственной безопасности)

Тема 7 (Методологические аспекты обеспечения продовольственной безопасности и использование научных подходов: диалектического, системного, стратегического, материалистического, информационного и комбинированного в оценке современной экономической ситуации и фактического состояния предприятий пищевой промышленности)

Тема 8 (Правовое регулирование ПБ как деятельность государства и общества. Основные цели правового регулирования. Основные нормативные акты. Федеральные законы "О качестве и безопасности пищевых продуктов". "О защите прав потребителей", "О техническом регулировании", "О ветеринарии").

**Раздел 2** (Нормативная база сертификации пищевой продукции)

Тема 9 (Система контроля и безопасности качества пищевых продуктов)

Тема 10 (Система сертификации ГОСТ Р и схемы сертификации: правила и порядок сертификации пищевых продуктов)

**Раздел 3** (Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека)

Тема 11 (Основные питательные вещества)

Тема 12 (Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе)

Тема 13 (Витамины и их роль в питании)

Тема 14 (Минеральные вещества и их роль в питании)

Тема 15 (Роль пищевых волокон)

Тема 16 (Научные и практические аспекты рационального питания)

**3.Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.**