

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16 Биологическая безопасность пищевых систем

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных 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:

Знать:

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

Уметь:

- а) определять безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Владеть:

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

Зав.каф. ХТОМ

Хасаншина Э.М.