**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень прикладной бакалавриат) утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 , № 669.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами (ПК-2.3).

***Знание:*** теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

***Умение:*** проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

***Навык:*** владения отбором проб мяса и продуктов убоя, проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

***Опят деятельности:*** приобретать опыт отбора проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Классификация чужеродных загрязнителей. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Токсичные компоненты пищевых продуктов. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения и их характеристика. Пестициды и их роль в гигиене питания. Радиоактивные загрязнения. Токсичность растений, грибов. Диоксины и диоксиноподобные вещества.

**4. Форма промежуточной аттестации**: Экзамен

**5. Разработчик:** канд.экон.наук.,доцент кафедры пищевых технологий, Насиров Ю.З.