**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 и переработки продукции животноводства**, 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 проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2);

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (ПК-3).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (ПК-2.1);

- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (ПК-2.2);

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-2.3).

- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (ПК-3.1);

- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3.2);

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (ПК-3.3).

***Знание:*** методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. Качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

***Умение:*** использовать методику проведения анализа, для определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. Реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

***Навык:*** использование в своей профессиональной деятельности методики для определения показателей качества сельскохозяйственного сырья.

***Опят деятельности:*** определение органолептических и физико-химических показателей (кислотность, плотность, массовая доля жира, белка, влага и др.). Определение их соответствия с ГОСТом.

**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.