

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1. Общая характеристика:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-3, ПК-4

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: - состав и свойства химических веществ сырья, физико-химические, биохимические и микробиологические изменения, происходящие с пищевым сырьем в процессе переработки; - биотехнология и безопасность пищевых продуктов.

Умения: - использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов; - анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

Навык: - знаниями о химической обработке сырья; знаниями о биологических методах обработки сырья.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Предмет и задачи курса. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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