

Б1.О.22 Безопасность пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на всех этапах товародвижения. Обеспечения безопасности товаров требованиям, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-5ОПК-2 – Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

ИД-1ОПК-4 – Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов; основные источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными химическими веществами; классификацию чужеродных веществ, их токсикологическую оценку и критерии безопасности, нормативы в пищевых продуктах; гигиеническую и экологическую оценку полимерных материалов, используемых для контакта с пищевыми продуктами; токсические вещества биологического происхождения и образующиеся в продуктах при тепловой обработке и хранении; антиалиментарные факторы питания; виды фальсификации продуктов, использование генетически модифицированного сырья и продуктов с ГМИ; источники и возможные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсичными элементами различной природы; загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве; меры профилактики загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания; требования к качеству и безопасности упаковочных материалов; методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии животноводческой и растениеводческой продукции и её сырья, с использованием методов планирования экспериментов; нормативную базу сертификации продовольственного сырья и продуктов питания; основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеристику

основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека; опасности, связанные с недостатком или избытком основных компонентов пищи; основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов.

уметь: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания в соответствии с направлением и профилем подготовки; -применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач; ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса; -оценивать степень опасности загрязнения продуктов чужеродными веществами; оценивать безопасность сырья и пищевых продуктов в процессе входного контроля при приёме (по документации, упаковке, маркировке и т.п.); предупреждать загрязнение продукции в процессе её производства и хранения; осуществлять производственный контроль производимой продукции, обеспечивать её безопасность; анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам их рассмотрения; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; -используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; - определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания; - определять и идентифицировать пищевые добавки продуктах питания; - диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; -осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов.

владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; - методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения; - основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей безопасности и их нормированию; - методами идентификации пищевых опасностей в сырье и пищевых продуктах; - методологией стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. -осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов; -методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки качества сырья и готовых продуктов питания; - методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности сырья и готовых продуктов питания; -принципами и методами идентификации, оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей.