

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.23 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются:

- а) формирование знаний о существующих рисках и методах их устранения при производстве продуктов питания, уровнях контроля качества продовольственных товаров; современных требованиях в области пищевой безопасности и национальных и международных стандартов;
- б) обучение способам применения полученных знаний для определения необходимого уровня контроля различных этапов производства; прогнозирования возникновения опасностей при использовании новых видов сырья и способов технологической обработки пищевого сырья и продуктов питания; предсказания возможных последствий поступления контаминантов в пищевые системы;
- в) раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевых системах при различных способах их обработки и формирование представления об основных метаболических путях превращения пищевых веществ.

### 2. Содержание дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»:

Предмет и задачи курса «Системы менеджмента безопасности продуктов питания».

Первые пищевые законодательства.

Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.

Меры токсичности веществ.

Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

Контаминанты пищевых продуктов.

Общие сведения о стандартах безопасности пищевой продукции.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные стандарты безопасности пищевой продукции;
- б) классификацию вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания;
- в) меры токсичности веществ (ПДК, ДСП, ДСД, ЛД<sub>50</sub>, ЛД<sub>100</sub>, ЕС<sub>50</sub>, величина t<sub>0,5</sub>).

2) Уметь:

- а) определять к какому уровню организации принадлежит объект живого;
- б) прогнозировать пути превращения ксенобиотиков в организме человека;
- в) прогнозировать основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.

3) Владеть:

- а) методами токсикологических исследований (исследование токсичности на инфузориях, растениях; тест Эймса, ДНК – повреждающий тест).
- б) знаниями об основных принципах технологических процессов биотехнологических производств.

Зав. каф. ТПП

A handwritten signature in blue ink, consisting of several fluid, connected strokes that form a stylized, cursive representation of a name.

Решетник О.А.