

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

1. Цель освоения дисциплины

Формирование знаний о теоретических и практических вопросах безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, необходимых в исследовательской, правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Продовольственная безопасность» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Продовольственная безопасность» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Возрастная анатомия, физиология и гигиена», «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни», «Национальная безопасность с основами правового регулирования», «Теоретические основы безопасности жизнедеятельности».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Дорожно-транспортная безопасность», «Криминальные опасности и защита от них», «Мониторинг опасных процессов в техносфере», «Ноксология и безопасность человека», «Обеспечение безопасности образовательного учреждения», «Опасные ситуации социального характера и защита от них», «Пожарная безопасность», «Потенциально-опасные технологии в сфере жизнедеятельности человека», «Психологические основы безопасности», «Психология экстремальной ситуации», «Теория риска», «Устойчивость функционирования объектов экономики», «Человек и ноосфера», «Человек и техносфера», «Эргономические основы безопасности жизнедеятельности», прохождения практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– готовностью к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся (ОПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- понятия биологической безопасности сырья и продуктов питания; обеспечение контроля качества продовольственных товаров;
- о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;

уметь

- разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции;
- проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья и готовой продукции;

владеть

- терминами и понятиями продовольственной безопасности при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий

производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
– навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 3,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 108 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 16 ч., СРС – 88 ч.),
распределение по семестрам – 2 курс, лето,
форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Безопасность пищевых продуктов и критерии их оценки.
Общие сведения о дисциплине. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов радиоактивными загрязнителями и химическими элементами.
Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья. Загрязнение химическими элементами. Загрязнение сырья веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение нитраты, нитриты, нитрозамины. Причины отравлений

6. Разработчик

Ефремова Елена Николаевна, канд. с.-х. наук, доцент кафедры теории и методики обучения физической культуре и безопасности жизнедеятельности ФГБОУ ВО "ВГСПУ".