

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

1. Цель освоения дисциплины

Формирует знания 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.

Для освоения дисциплины «Продовольственная безопасность» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Концептуальные основы безопасности жизнедеятельности», «Основы медицинских знаний», «Первая помощь пострадавшим», «Выживание в экстремальных условиях», прохождения практики «Учебная (ознакомительная) практика».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Безопасный отдых туризм», «Гражданская оборона», «Природные опасности и защита от них», «Психологическая безопасность», «Социальные опасности, профилактика и защита от них», «Техногенные опасности и защита от них», «Экологическая безопасность», «Физкультурно-спортивные сооружения», прохождения практики «Учебная (предметно-содержательная) практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- о биологической безопасности сырья и продуктов питания; о разновидности ксенобиотиков из окружающей среды; о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; о принципах безопасности сырья, пищевых добавок;
- о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; обеспечение контроля качества продовольственных товаров; о загрязнении продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения;
- загрязнение химическими элементами; о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;

уметь

- осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по рассматриваемой теме;
- проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья и готовой продукции;

– разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции;

владеть

- терминами и понятиями продовольственной безопасности при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства;
- методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания;
- 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 – 2,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 72 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 6 ч., СРС – 62 ч.),
распределение по семестрам – 2 курс, лето,
форма и место отчётности – зачёт (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.

Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья

Загрязнение химическими элементами.

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.