

# 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 «Антитеррористическая безопасность», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы медицинских знаний», «Потенциально-опасные технологии в сфере безопасности жизнедеятельности», «Системы гражданской защиты населения», «Безопасность организации массовых мероприятий», «Выживание в экстремальных условиях», «Оборона государства и основы военной службы», «Опасные ситуации социального характера и защита от них», «Теоретические основы безопасности жизнедеятельности», «Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них», «Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них», прохождения практик «Производственная (проектно-технологическая) практика», «Учебная (ознакомительная) практика».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Ноксология и безопасность человека», «Система управления безопасностью жизнедеятельности в РФ», «Социально-информационная безопасность личности», «Социология безопасности», «Теория риска».

## 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 – 10 ч., СРС – 58 ч.),

распределение по семестрам – 5 курс, зима,

форма и место отчётности – зачёт (5 курс, зима).

#### **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.