

# 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 базовой 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», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности», «Обеспечение безопасности образовательного учреждения», «Опасные ситуации социального характера и защита от них», «Основы медицинских знаний», «Педагогика», «Потенциально опасные технологии в сфере безопасности жизнедеятельности», «Системы гражданской защиты населения», «Теория риска», «Физкультурно-спортивные сооружения», «Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них», «Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них», «Теоретические основы безопасности жизнедеятельности», прохождения практик «Производственная (исследовательская)», «Производственная (психолого-педагогическая)», «Производственная (технологическая в системе инклюзивного образования) практика», «Производственная (тьюторская)», «Производственная практика (педагогическая) (адаптационная)», «Учебная (ознакомительная)», «Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков)».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Дорожно-транспортная безопасность», «Ноксология и безопасность человека», «Подготовка граждан к службе в вооруженных силах РФ», «Психологические основы безопасности», «Социально-информационная безопасность личности».

## 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);
- способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики (ОПК-1).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

### *знать*

- о биологической безопасности сырья и продуктов питания; о разновидностях 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.