

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 27.11.2022 15:58:11  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ac2d6193785e6e7170fe0ad024c

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Биологическая безопасность с.-х. сырья и продукции»

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель освоения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции с учетом медико-биологических требований и санитарных норм.

Задачами дисциплины являются:

- углубленное ознакомление обучающихся со структурой и основными положениями нормативно-технической документации в области качества, безопасности и производства продуктов питания животного и растительного происхождения;
- ознакомление обучающихся с современными методами контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения;
- помощь в овладении способностью использовать нормативную и техническую документацию в области качества, безопасности и производства продуктов питания животного и растительного происхождения для установки соответствия регламентируемым требованиям.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Биологическая безопасность с.-х. сырья и продукции» относится к обязательной части рабочего учебного плана ОПОП (Б1.О.20) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата).

### **3. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Биологическая безопасность с.-х. сырья и продукции» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

ПК-8, ПК-14, ПК-20.

### **3. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины**

Введение. Безопасность пищевых систем как научная дисциплина и ее значение для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Раздел 1. Продовольственная безопасность РФ. Продовольственная безопасность РФ: сущность и уровни. Сущность продовольственной безопасности. Виды безопасности. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности РФ. Роль во внешней и внутренней политике страны. Уровни продовольственной безопасности. Значение биологической безопасности. Концепция продовольственной безопасности (ПБ) России. Основные критерии продовольственной безопасности. Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности. Стратегия обеспечения продовольственной безопасности и основные направления аграрной политики государства.

Раздел 2. Научные и практические аспекты рационального и безопасного питания. Роль рационального питания в жизни человека. Признаки и формула сбалансированного питания. Последствия неправильного питания. Понятие о нутрициологии. Пищевые продукты как сложные многокомпонентные системы. Алиментарные соединения: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Влияние недостатка и избытка нутриентов на здоровье человека. Антиалиментарные факторы питания: антиферменты, антивитамины, деминерализующие вещества.

Раздел 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Классификация чужеродных потенциально опасных соединений антропогенного или природного происхождения – ксенобиотики. Меры токсичности сырья и продуктов питания. Генномодифицированные организмы в технологии продуктов питания.