

Аннотация рабочей программы дисциплины **«Экологические опасности для пищевой продукции»**

Цель освоения дисциплины «Экологические опасности для пищевой продукции» является формирование у обучающихся твердых теоретических знаний и практических навыков о поступлении токсичных веществ в пищевую продукцию из окружающей среды, формирование в процессе обработки, хранения и переработки пищевого сырья и готовых продуктов питания веществ, действующих негативно на здоровье человека, способов устранения подобных веществ и меры защиты окружающей среды в процессе производства пищевых продуктов.

Задачи

- Способен решать задачи по рациональному использованию основных и перспективных видов сырья для производства продуктов питания из растительного сырья
 - Готов к внедрению ресурсосберегающих комплексных технологических решений производства продуктов питания из растительного сырья
- Способен использовать принципы защиты окружающей среды в технологиях производства продуктов питания из растительного сырья

Содержание дисциплины

Мировая стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции.

- 1.1 Воздушная среда
- 1.2 Водная среда
- 1.3 Почва
- 1.4 Расчет токсичных веществ негативно воздействующих на окружающую среду
 - Токсичные металлы
 - 1.1 Ртуть.
 - 1.2 Свинец,
 - 1.3 Кадмий
 - 1.4 Цинк
 - 1.5 Мышьяк
 - 1.6 Медь
 - 1.7 Олово
 - 1.8 Хром
 - 1.9 Алюминий
 - 1.10 Расчет количества токсичных веществ попадающих в почву
 - Радионуклиды
 - 3.1 Характеристика и распространение радионуклидов
 - 3.2 Характер и уровень содержания радионуклидов в пищевой продукции
 - 3.3 Пути снижения радиационного воздействия радионуклидов
 - 3.4 Расчет количества токсичных веществ попадающих в атмосферу
 - Пестициды и нитраты
 - 1.1 Хлорорганические пестициды
 - 1.2 Фосфорорганические пестициды
 - 1.3 Нитраты, нитриты, нитрозосоединения
 - 1.4 Расчет количества токсичных веществ попадающих в водоемы
 - 5 Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды
 - 5.1 Расчет количества загрязняющих веществ при использовании лакокрасочных материалов
 - 6 Биогенные амины
 - 6.1 Расчет количества загрязняющих веществ при использовании лакокрасочных материалов
 - 7 Диоксины и диоксиноподобные вещества. Пестициды
 - 7.1 Экологические опасности пищевой продукции, связанные с загрязнением почвы

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля - экзамен