

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков»

Целью освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является - приобретение бакалаврами теоретических знаний и практических навыков в решении профессиональных задач связанных с вопросами безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в области технологии продуктов питания из растительного сырья.

Задачи дисциплины

- получить знания по качеству и безопасности сырья и растениеводческой продукции, как основной проблеме современных технологий, используемых в практике сельского хозяйства;
- ознакомиться со способами и уровнями контроля за качеством и безопасностью сырья с целью сохранения здоровья человека и экологической безопасности;
- ознакомиться с видами загрязнителей пищевых продуктов, относящихся к разным группам и мерами борьбы с ними, а также свойствами, способами и технологиями хранения, переработки и транспортировки сырья и готовой продукции, не несущими угрозы для здоровья населения

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

- Мировая стратегия безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
- Обеспечение безопасности пищевой продукции на стадии производства в свете требований ТР ТС « О безопасности пищевой продукции
- Основные термины и определения в безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
- 3.1 Термины и определения
- 3.2 Пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья
- 3.3 Характеристики токсичности веществ
- Законодательная база и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
- 4.1 Законы РФ отражающие продовольственную безопасность
- 4.2 Технические регламенты таможенного союза по пищевым продуктам
- Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов
- 5.1 Классификация загрязняющих веществ
- 5.2 Действие токсических веществ на организм человека
- 5.3 Методология оценки безопасности и принципов гигиенического нормирования
- Биологические ксенобиотики
- 6.1 Пищевые токсикоинфекции
- 6.2 Пищевые отравления
- 6.3 Гигиенические нормативы микробиологического контроля
- 6.4 Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
- Антиалиментарные факторы питания
- 7.1 Антиферменты
- 7.2 Антивитамины
- 7.3 Деминерализующие вещества
- 7.4 Алкоголь
- Микотоксины –токсичные метаболиты жизнедеятельности специфических форм микроскопических грибов**
- 8.1 Афлатоксины
- 8.2 Охратоксины
- 8.3 Патулин
- 8.4 Фузариотоксины

8.5 Зеараленон

Источники и пути загрязнения пищевых продуктов внешними загрязнителями

9.1 Пестициды

9.2 Регуляторы роста растений

9.3 Социальные токсиканты: наркотики, табачный дым и курение Кофеинсодержащие и алкогольные напитки.

Нитраты, нитриты и нитрозосоединения

10.1 Основные источники нитратов и нитритов в пищевой продукции.

10.2 Биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека.

10.3 Нитрозо соединения и их токсикологическая характеристика

10.4 Технологические способы снижения содержания нитратов и нитритов в пищевом сырье

Диоксины и диоксиноподобные соединения – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов

11.1 Источники образования диоксинов

11.2 Поведение диоксинов в окружающей среде.

11.3 Опасность диоксинов.

11.4 Пути снижения диоксинов

Химические ксенобиотики.

12.1 Меры токсичности веществ.

12.2 загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами

Радионуклиды

13.1 Вещества обладающие радиопотекторными свойствами.

13.2 Источники и пути поступления радионуклидов в организм человека.

13.3 Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции

Идентификация сырья и пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции.

14.1 Штрих коды пищевой продукции.

14.2 Требования к маркировке пищевой продукции.

14.3 Виды фальсификации продукции

Опасности генномодифицированных организмов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

15.1 Основные принципы создания трансгенных растений.

15.2 Биобезопасность генномодифицированных культур

15.3 Пищевая токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур

15.4 Оценка безопасности материалов контактирующих с пищевыми продуктами

Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства при производстве пищевой продукции.

16.1 Классификация пищевых добавок

16.2 Токсикологическая характеристика технологических вспомогательных средств.

Трансгенные продукты питания

17.1 Основные направления генной инженерии

17.2 Оценка безопасности и качества пищевых продуктов из ГМИ.

17.3 Международные правила маркировки продуктов, содержащих ГМИ.

17.3 Международные правила маркировки продуктов содержащих ГМИ.

17.4 Законодательное регулирование создания и применения ГМИ в России

Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

18.1 Материалы применяемые в пищевой промышленности

18.2 Гигиеническая экспертиза материалов.

Объем дисциплины – 6 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.