

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ОД.4 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): *Производство продуктов питания из сырья животного происхождения*

Трудоемкость 4 з.е.

Промежуточная аттестация: экзамен

Автор: К.Н. Нициевская, канд.техн. наук

ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины состоит в приобретении комплексных знаний в области физико-химических, структурно-механических, микробиологических процессов и экологической чистоты при производстве безопасных продуктов питания, а также способностью оценивать риск технологий, посредством применения систем управления качеством.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана, является дисциплиной по выбору студентом.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, химии, микробиологии, биохимии.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: основы научных исследований, микробиологи, биохимии сельскохозяйственной продукции, производство продукции животноводства, технология хранения и переработки продукции животноводства.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижения планируемых результатов освоения программы магистратуры – направлены на формирование следующих компетенций:

ПК-9 способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;

ПК-11 способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а

также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;

ПК-13 готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;

ПК-19 способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общие сведения о питании

Общее представление об обмене веществ в организме. Составные части пищи: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Тема 2. Научные основы функционального питания.

Теории и концепции питания.

Современное состояние обеспечения населения продуктами питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания. Питание пожилых людей. Питание здоровых женщин во время беременности.

Тема 3. Сведения о дисперсных системах.

Характерные признаки дисперсных систем. Высокомолекулярные соединения и их растворы. Структурообразование в дисперсных системах Классификация и методы расчета дисперсных систем продуктов питания.

Тема 4. Технологические процессы производства и хранения пищевой продукции.

Методы консервирования пищевых продуктов. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции. Основные способы тепловой обработки продуктов. Принципы и методы консервирования. Технология хранения пищевых продуктов.

Тема 5. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами. Санитарно-микробиологический контроль

Тема 6. Меры по обеспечению безопасности новых технологий.

Риски при производстве и разработке новых технологий. Применения систем НАССР.