

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология  
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

<b>Наименование дисциплины</b>		<b>Биологическая безопасность пищевых продуктов</b>					
<b>Курс</b>	3	<b>Семестр</b>	7	<b>Трудоемкость</b>	3 ЗЕ, 108 ч (из них 51 ч ауд. зан.)		
<b>Формы аттестации</b>				Зачет			
<b>Цели освоения дисциплины</b>							
Целями освоения дисциплины являются изучение основных классов чужеродных веществ (в том числе вредных природных компонентов пищи, биологических контаминантов, антиалиментарных факторов питания, потенциально опасных химических веществ, радионуклидов) и путей их поступления в продукты питания; их преобразований в ходе метаболизма, действия на организм человека и влияния на продолжительность и качество жизни, а также методов определения различных ксенобиотиков.							
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>							
Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе таких как «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Общая биология и микробиология», «Химия биологически активных веществ», «Аналитическая химия и ФХМА», «Методы анализа пищевых продуктов».							
<b>Разделы дисциплины и виды занятий</b>							
№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина	СРС	Всего час.
1.	Вредные природные компоненты пищи. Биологические ксенобиотики	8	-	7	9	30	54
2.	Химические ксенобиотики	9	-	10	8	27	54
<b>Формируемые компетенции</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);</li> <li>- способность к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества (ПК-13).</li> </ul>							
<b>Образовательные результаты</b>							
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b>							
<p><b>знать:</b> основные пути контаминации продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками различного происхождения; требования, предъявляемые к продовольственному сырью и продуктам питания с точки зрения обеспечения их качества и безопасности для человека; основные виды загрязнителей пищевых продуктов, их изменения в ходе технологического потока под влиянием различных факторов (физических, химических, биохимических и т.д.) и общих закономерностей этих превращений;</p> <p><b>уметь:</b> использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе произведенных с использованием пищевых и технологических добавок, а также генетически модифицированных источников;</p> <p><b>владеть:</b> методами исследования продовольственного сырья и продуктов питания, содержащих чужеродные вещества различного происхождения (токсичные компоненты, антиалиментарные вещества, химические и биологические контаминанты, пищевые добавки).</p>							
<b>Интерактивные формы обучения</b>							
Интерактивные лекции, выполнение индивидуального задания, связанного с рассмотрением влияния ксенобиотика на организм человека, его взаимодействие с компонентами продукта, сопоставление концентрации с величинами ПДК и поиск путей снижения токсического действия.							
<b>Ответственная кафедра</b>							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
<b>Составитель</b>							
д.х.н., доцент Никифорова Т.Е.							