

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 «БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

название дисциплины

44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

профиль «Безопасность жизнедеятельности и технология»

направление (специальность), профиль (специализация)

1. Цели освоения дисциплины

– формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности пищевых продуктов;

– приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания в России.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

| | |
|--------------------------------|---|
| Наименование дисциплины | Цикл (раздел) ОПОП |
| Безопасность пищевых продуктов | Б1.В.ДВ.03.01 – Вариативная часть, дисциплина по выбору |

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

| | |
|---|---|
| Наименование предшествующих дисциплин на которых базируется данная дисциплина | Математика, Физика, Безопасность жизнедеятельности, Здоровый образ жизни, Медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности и т.д. |
|---|---|

Требования к «входным» знаниям умениям и готовности обучающегося:

| | |
|--|---|
| Знать | – основные аспекты и принципы здорового образа жизни и их влияние на здоровье человека; – причины стрессов в организме человека и пути их преодоления; – основы рационального и адекватного питания и т.д. |
| Уметь | – воспитать у обучающихся стойкую мотивацию на здоровый образ жизни и здоровье; – анализировать сознание, движение, труд, питание, информацию, экологию, культуру, возраст, здоровье и т.д. |
| Быть готовым | – выявлять опасности, разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности пищевых продуктов; – оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах; – ориентироваться в научной и методической литературе по тематике дисциплины; – критически осмысливать и анализировать материалы по тематике дисциплины, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе. |
| Теоретические дисциплины и практики, в которых используется материал данной дисциплины | Национальная безопасность, Современное производство, Экологические проблемы производства и защита окружающей среды, Безопасность в городской среде и т.д. |

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

- способностью использовать естественнонаучные и математические знания для ориентирования в современном информационном пространстве (ОК-3);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- способностью разрабатывать и реализовывать культурно-просветительские программы (ПК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- о международных и национальных требованиях к показателям безопасности пищевых продуктов на современном этапе, системе гигиенического контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;

- нормативно-законодательную базу обеспечения и контроля безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- основные источники и пути загрязнения пищевой продукции токсичными для человеческого организма соединениями, методы и способы предохранения ее от загрязнений.

уметь:

- применить практические навыки по гигиеническому контролю продовольственного сырья и продуктов питания по критериям безопасности.

владеть:

- навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства пищевых продуктов с использованием современных программных средств, инновационных технологий, методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний.

4. Структура дисциплины «Безопасность пищевых продуктов»

Общая трудоемкость дисциплины для очной формы обучения составляет в 3 семестре – 3 зачетных единицы, 108 часов.

| № п/п | Тема дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|-------|--|---------|-----------------|--|----|-----|---|
| | | | | лекции | ПЗ | СРС | |
| 1 | Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки | 3 | 1 | 2 | - | 5 | тестирование |
| 2 | Опасности микробиологического и вирусного происхождения | 3 | 2 | 2 | 2 | 9 | контрольная работа |
| 3 | Опасности природных компонентов пищевой продукции | 3 | 3 | 2 | 2 | 10 | тестирование |
| 4 | Безопасность пищевой продукции из генно-модифицированных источников | 3 | 4 | 2 | 2 | 13 | контрольная работа |
| 5 | Контроль использования пищевых, технологических и биологически активных добавок | 3 | 5 | 2 | 4 | 9 | контрольная работа |
| 6 | Опасности тароупаковочных материалов, применяемых в пищевой промышленности | 3 | 6 | 2 | 2 | 9 | устный опрос |
| 7 | Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками (чужеродными веществами) из внешней среды | 3 | 7 | 2 | 2 | 8 | контрольная работа |

| | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|----------|---|--------------|----------------|----------------|--------------------|
| 8 | Контроль качества пищевых продуктов | 3 | 8 | 2 | 4 | 9 | Доклад-презентация |
| | Итого | 3 | | 18 л. | 18 п.з. | 72 с.р. | зачет |

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: НГТУ, 2012. – Ч. 1. – 183 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 228 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

3. Ковалева И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учеб. пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О. П. Чернега. – Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2012. – 152 с.

б) дополнительная литература:

1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учеб. / В.М. Позняковский. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 556 с.

2. Ковалева И.П. Свойства продуктов питания, их значение в оценке качества и безопасности: учеб. пособие для студ. Вузов. – Калининград: КГТУ, 2010. – 172 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Бобренева И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Бобренева. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 56 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>.

2. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. – 448 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>. – Загл. с экрана.

3. Ким И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким; под ред. Ким И.Н.. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 752 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93693>. – Загл. с экрана.

4. Windows 10 Pro; WinRAR

5. Microsoft Office Professional Plus 2013; Microsoft Office Professional Plus 2016

6. Microsoft Visio Professional 2016; Visual Studio Professional 2015

7. Adobe Acrobat Pro DC; ABBYY FineReader 12; ABBYY PDF Transformer+;

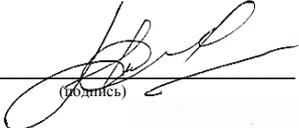
ABBYY FlexiCapture 11

8. Программное обеспечение «interTESS»

9. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», версия «эксперт»

10. ПО Kaspersky Endpoint Security

11. «Антиплагиат.ВУЗ» (интернет - версия); «Антиплагиат-интернет»

Автор  / Н.Ф. Двойнова /
(подпись) (расшифровка подписи)

Рецензент  / С.В. Абрамова /
(подпись) (расшифровка подписи)

Рассмотрена на заседании кафедры безопасности жизнедеятельности от 05 сентября 2018 г, протокол № 1.

Утверждена на совете Института ЕНиТБ от 18.10.2018 г, протокол №1.
(дата)