

## **АННОТАЦИЯ**

### **учебно-методического комплекса дисциплины**

### **«Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов»**

Направление подготовки 19.04.01 «Биотехнология»

Образовательная программа: «Агропищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Биобезопасность продуктов животного происхождения» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.01 «Биотехнология», магистерская программа «Агропищевая биотехнология» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов» входит в вариативную часть (обязательные дисциплины) профессионального цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 час.), практические занятия (27 час.), самостоятельная работа студента (18 час.), контролируемая самостоятельная работа (9 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: классификация чужеродных веществ; пути поступления в продукты питания токсичных элементов: диоксинов и полициклических ароматических углеводородов; пестицидов, нитратов и нитритов; регуляторов роста растений, поступающих в продукты питания из растительного сырья; природных токсикантов: бактериальных токсинов, микотоксинов; радиоактивное загрязнение пищевых продуктов; требования безопасности к пищевой продукции по микробиологическим показателям; антиалиментарные факторы питания.

Дисциплина «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного

сырья и пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как микробиология, органическая химия, санитария и гигиена питания.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).