

Аннотация рабочей программы дисциплины «Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения»

Цель дисциплины «Экологические опасности для пищевой продукции животного происхождения» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области экологии и здоровья человека, понимании глобальных проблем окружающей среды, экологических принципов рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

Задачи дисциплины

– приобретение способности применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья.

Содержание дисциплины

Проблема экологической безопасности окружающей среды и пищевых продуктов.

1. Создание и разработка законодательной базы на продукты питания;
2. Безопасность и качество пищевых продуктов в России;
3. Основные понятия безопасности.
4. Санитарная охрана и экспертиза пищевых продуктов;
5. Экспертиза мяса и продуктов убоя на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Изучение нормативной документации, регламентирующую экологическую безопасность мясной продукции.

Загрязнение веществами, применяемыми в сельском хозяйстве.

1. Загрязнение веществами, применяемыми в сельском хозяйстве: пестициды, удобрения, нитраты, нитриты, нитрозамины;
2. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.
3. Гормональные препараты.
4. Применение антибиотиков в животноводстве и в пищевой промышленности.
5. Обнаружение антибиотиков в молоке.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.