

Аннотация рабочей программы дисциплины «Стратегия обеспечения безопасности питания человека»

Целью освоения дисциплины «Стратегия обеспечения безопасности питания человека» является ознакомление с передовыми отечественными и зарубежными стратегическими направлениями обеспечения безопасности пищевых продуктов, эффективными средствами борьбы с факторами риска пищевого происхождения; приобретение студентами практических навыков помощи предприятиям в организации процессов обогащения пищевой продукции питательными веществами с учетом основных критериев безопасности питания человека.

Задачи:

– развитие способности к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры).

– развитие способности осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

– развитие способности оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов.

Тема 1 Опасности недостатка или избытка пищевых веществ

Вопрос:

1. Белки, жиры, углеводы, их роль в питании человека.

Тема 2 Опасности не-достатка или избытка витаминов.

Вопросы:

1. Роль в питании человека жиро- и водо-растворимых витаминов.

2. Витаминоподобные соединения.

Тема 3 Опасности недостатка или избытка минеральных веществ.

Вопрос:

1. Роль в питании человека макро-, микро- и ультрамикроэлементов.

Тема 4 Классификация и токсикологическая оценка биологически активных добавок к пище.

Вопрос:

1. Краткая характеристика основных эубиотиков, нутри- и пара-фармацевтиков.

Тема 5 Особенности и основные принципы рационального питания современного человека

Вопросы:

1. Понятия рационального питания.

2. Биологические требования к составу и качеству пищи.

3. Особенности диетического питания

4. Функциональные продукты питания

Тема 6 Особенности и основные принципы рационального питания современного человека

Вопросы:

1. Понятия рационального питания.

2. Биологические требования к составу и качеству пищи.

3. Особенности диетического питания

4. Функциональные продукты питания

Тема: 7 Виды фальсификации.

Вопросы:

1. Нормативно-правовые основы противодействия фальсификации.

Требования к маркировке.

Объем дисциплины 2 з. е.

Форма промежуточного контроля – зачет.