

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

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования**

Целью освоения 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:

- развитие способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- развитие способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

Тема 1 Нормативно- правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции

Вопросы:

- 1.Критерии экологической безопасности пищевого предприятия.
- 2.Экологическая экспертиза.
- 3.Принципы экологической экспертизы.
- 4.Порядок проведения экологической экспертизы.

Тема 2 Снижение экологической безопасности пищевой продукции.

Вопросы:

- 1.Снижение экологической безопасности пищевой продукции на стадии производства сырья животного происхождения.
- 2.Снижение экологической безопасности пищевой продукции на стадии переработки.
- 3.Снижение экологической безопасности пищевой продукции на стадии упаковки и хранения.
4. Виды упаковки.
- 5.Факторы, влияющие на экологичность упаковки.

Тема 3 Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и продуктов питания

Вопросы:

- 1.Микробиота окружающей среды.
- 2.Факторы внешней среды, влияющие на этапы производства пищевых продуктов.
- 3.Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов

Тема 4 Опасные природные компоненты пищевого сырья и продуктов питания

Вопросы:

- 1.Антиалиментарные факторы питания.
2. Природные токсиканты.

Тема 5 Методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды

Вопросы:

- 1.Особенности состава и современные способы очистки сточных вод пищевых предприятий.
2. Особенности состава и современные способы очистки газовых выбросов

пищевых предприятий. 3. Особенности состава и современные способы утилизации, хранения и обезвреживания твердых отходов пищевых предприятий.

4. Методы снижения теплового загрязнения окружающей среды пищевыми предприятиями.

Тема 6 Методы оценки предотвращенного экологического ущерба

Вопросы:

1. Понятие экологического ущерба и общие подходы к его определению.
2. Особенности оценки предотвращенного экологического ущерба для пищевых предприятий.

Тема 7 Методы выделения экологически чистых продуктов питания

Вопросы:

1. Экологическая маркировка товаров.
2. Классификация экологических обозначений (по предметному признаку, виду декларирования, способу выражения необходимой информации).

Объем дисциплины 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.