

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

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

Цель дисциплины формирование твердых теоретических знаний и практических в области экологии и здоровья человека, понимании возможности загрязнения пищевого сырья и продуктов его переработки различными видами микробиологических или токсичных веществ, способы снижения данного рода загрязнений, производство высококачественной, безопасной, экологически чистой пищевой продукции, использование в переработке с/х сырья экологичных малоотходных и безотходных технологий, формирование знаний в области использования защитной техники и технологии, профессиональной ответственности в области основ экологического права, и понятие взаимоотношений международного сотрудничества в области переработки пищевой продукции

Задачи дисциплины:

-осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно- технической информации по тематике экологические опасности для пищевой продукции;
-разрабатывать программы и проводить научные исследования по экологическим опасностям для пищевой продукции, осуществляя анализ полученных результатов;
- владеть современными методами обеспечения качества и экологичности пищевых продуктов.

1 Мировая стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции

1.1 Расчет токсичных веществ негативно воздействующих на окружающую среду

2 Токсичные металлы, (ртуть, свинец, мышьяк, олово, кадмий)

2.1 Расчет количества токсичных веществ попадающих в почву

3 Радионуклиды

3.1 Расчет количества токсичных веществ попадающих в атмосферу

4 Нитраты, нитриты, нитрозосоединения

4.1 Расчет количества токсичных веществ попадающих в водоемы

5 Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды

5.1 Расчет количества загрязняющих веществ при использовании лакокрасочных материалов

6 Биогенные амины

6.1 Расчет количества загрязняющих веществ при использовании лакокрасочных материалов

7 Диоксины и диоксиноподобные вещества. Пестициды

7.1 Экологические опасности пищевой продукции, связанные с загрязнением почвы

Перечисляются названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц.

Объем дисциплины 0 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен (зачет, зачет с оценкой), курсовая работа (проект).