



Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный  
аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки  
и экспертиза продуктов животноводства»

Л.А. Коростелева

# БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель  
ИБЦ Самарского ГАУ  
2021

УДК 664.001.25(07)

К68

**Коростелева, Л.А.**

**К68**

Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки : методические указания / Л.А. Коростелева – Кинель : ИБЦ Самарский ГАУ, 2021. – 18 с.

В методических указаниях определены цели и задачи изучения дисциплины, рассмотрены организационно-правовые вопросы, даны рекомендации по организации работы обучающихся для подготовки к сдаче экзамена, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к экзамену. Даны рекомендации по работе с литературой.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021

© Коростелева Л.А., 2021

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Цель данных методических указаний – обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче зачета по данной дисциплине.

Дисциплина «Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений «Дисциплины», предусмотренным учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре, на 2 курсе в зимнюю и летнюю сессии (3 и 4 семестр).

Целью освоения дисциплины «Безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки» – формирование у обучающихся системы компетенций по формированию знаний, умений и практических навыков, связанных с оценкой и подтверждением соответствия качества и безопасности продукции животного происхождения, изучение критериев риска, вызванных употреблением продукции, которая может оказывать токсигенное, канцерогенное, мутагенное воздействие на организм человека, изучение гигиенической характеристики основных компонентов пищи, современных тенденций в рационализации питания населения, путей загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками, способов защиты и освобождения продуктов питания от чужеродных веществ.

Основными задачами дисциплины являются:

- анализ современного состояния и перспективы развития производства сырья животного происхождения и продуктов его переработки;
- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека;