

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность сырья и продукции общественного питания»

по основной образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: подготовить студентов по вопросам оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания, получению знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания, а также изучению возможных источников, компонентов, факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК- 1).

3.Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕТ (144 часов)**4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты).

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
декан ВЗФ



М.А.Вайтанис

А.В. Михайлов