

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Безопасность сырья и продукции общественного питания»
 по основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 (по УП 2018 г.)

Профиль «Технология продуктов общественного питания» (очная форма обучения)

1. Цели освоения дисциплины

Цель дисциплины - подготовить студентов по вопросам оценки безопасности продовольственного сырья и продукции общественного питания к решению актуальных вопросов обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания, получению знаний и практических навыков в области оценки безопасности пищевых продуктов, где особенностью является обобщенное рассмотрение загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, сущности основных источников загрязнения и способов уменьшения концентрации загрязнений в сырье и продукции общественного питания, оценка степени полезности и безвредности продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать технические средства для измерения технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции (ПК-1);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

3.Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕТ (144 часа)

4. Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения.
- Модуль 2. Радиоактивное загрязнение. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микробиологические показатели безопасности сырья и продукции общественного питания. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве. Генетически модифицированные продукты.

5. Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



М.А. Вайтанис

А.А. Беушев