

## 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).

- 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