

**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 2017-2018 г.г.)

**Профиль «Технология продуктов общественного питания»** (заочная 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