

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность сырья и продукции общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.2: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Безопасность сырья и продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России..**

Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания. Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ..

**2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания алиментарными факторами питания.**

1. Антиалиментарные факторы питания.

2. Ингибиторы пищеварительных ферментов.

3. Цианогенные гликозиды.

4. Биогенные амины.

5. Алкалоиды.

6. Антивитамины.

7. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

8. Яды пептидной природы.

9. Алкоголь..

**3. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания тяжелыми металлами.** 1. Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения.

2. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий..

**4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания тяжелыми металлами.** 1. Тяжелые металлы: медь, цинк, олово, железо, алюминий.

2. Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и готовой продукции.

**5. Радиоактивное загрязнение. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания радионуклидами..** 1. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение.

2. Единицы измерения радиоактивности. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения.

3. Биологическое действие радиации на организм человека.

4. Вещества и механизмы противорадиационной защиты.

**5. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микробиологические показатели безопасности сырья и готовой продукции. Диоксины и диоксиноподобные соединения.**

**Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания диоксинами, диоксиноподобными соединениями и ПАУ. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Полициклические ароматические углеводороды..**

**7. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания веществами, применяемыми в растениеводстве.**

**Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве..** 1. Пестициды.

2. Нитраты, нитриты, нитрозамины.

3. Регуляторы роста растений.

4. Антибиотики.

5. Сульфаниламиды.

6. Гормональные препараты.

7. Транквилизаторы.

8. Антиоксиданты в пище животных..

**8. Генно-модифицированные организмы. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания ГМО и веществами, применяемыми в животноводстве. 1.**

История возникновения генетики.

2. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов.

3. Причины создания ГМПП.

4. Польза или вред ГМПП.

5. Трансгенные продукты на рынке..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина