

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.14 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» являются:

- а) формирование знаний о безопасности продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов,
- б) формирование знаний о влиянии различных факторов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по химическим и микробиологическим критериям,
- в) обучение способам применения химическими и микробиологическим методам исследования,

2. Содержание дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»:

Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения

Метаболизм чужеродных соединений

Антиалиментарные факторы питания

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов агентами биологического происхождения

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) о биологической безопасности сырья и продуктов питания.
 - б) о разновидности ксенобиотиков из окружающей среды
 - в) о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов
 - г) о принципах безопасности сырья, пищевых добавок
 - д) о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду
- 2) Уметь:
 - а) проводить химический анализ на основные загрязнители с помощью современных методов
 - б) предложить мероприятия с целью предотвращения загрязнения ксенобиотиками пищевых продуктов.
 - в) проводить микробиологический анализ продуктов питания.
- 3) Владеть:

- а) техникой прогнозирования воздействия ксенобиотиков на организм человека
- б) технологическими и научно-практическими приемами изменения технологических параметров выпуска пищевого продукта, с целью минимизации содержания вредных соединений.
- в) методологией планирования и осуществления научно-практических работ в области обеспечения безопасности пищевого сырья и готового продукта отрасли

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник