

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **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**

Целями 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 изменение безопасности и качества продовольственных товаров по химическим и микробиологическим критериям.

### **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 и 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 продукции общественного питания.

Зав. каф. ТПП

Решетник О.А.