Аннотация рабочей программы дисциплины *«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.08

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель курса** – комплексный анализ опасного фактора различной этимологии как с точки зрения опасности мгновенных последствий, так и с точки зрения опасности отдаленных последствий.

Для достижения такого результата необходимо решить следующие **задачи**: анализ компонентов окружающей среды с точки зрения опасности; анализ схемы технологической обработки сырья и продуктов питания – как источника загрязнения; анализ компонентов, вводимых намеренно, на опасность.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**: основы математической статистики, информатики.

**Уметь**: логически и последовательно излагать факты, объяснять причинно-следственные связи.

**Владеть**: навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-1

ОПК-2

ОПК-3

ПК-1

ПК-23

ПК-24

ПК-25

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1. Предмет и задачи курса

Тема 2. . Чужеродные вещества и пути их поступления в пищевые продукты и продовольственное сырье. Метаболизм чужеродных веществ

Тема 3. Загрязнение сырья и продуктов питания веществами из окружающей среды и природными токсикантами

Тема 4. Загрязнение сырья и продуктов питания веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

Тема 5. Антиаллиментарные факторы питания. Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов питания. Фальсификация

Дисциплина является предшествующей для дисциплин «Функциональные продукты и питание», «Пищевые добавки», производственная практика, преддипломная практика, ВКР, Итоговая государственная аттестация.

1. **Объем дисциплины**: 144/4 з.е. (в том числе ауд.- 60, см. р. - 48).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 6

Разработчик:

к.х.н, доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г.