Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.10 «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»*

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» входит в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.02 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.12.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.В.09.02 Управление качеством ресторанной продукции;

Б1.В.ДВ.03.01 Методы технического контроля качества продукции общественного питания;

Б1.В.ДВ.04.01 Применение пищевых добавок в производстве продукции общественного питания;

Б1.В.ДВ.04.02 Пищевые добавки в продукции общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» – создание условий для формирования основ научного мышления.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования являются:

1) изучение методологии научного исследования;

2) обучение методам и приемам планирования научно-исследовательской работы;

3) выработка практических навыков получения, анализа и обработки научных результатов.

Для успешного освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-4** – Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

**ОПК-1** – Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ПК-1** – Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**ПК-4** – 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-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Содержание разделов дисциплины**

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.

*Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-1, ПК-1, ПК-4, ПК-25.*

Объем дисциплины 5 з.е./180 часов, контактные часы 72, в том числе аудиторных часов 70: 28 часов лекций, 14 часов практических и семинарских занятий, 28 часа лабораторных занятий 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 5сем. – экзамен.

Семестр – 5.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Ю.Г.Степанян.