Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.10.04 «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе»*

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 «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе» в дисциплинарный модуль *Б1.В.10 «Модуль сервисных технологий»* вариативной части дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

**Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Дисциплина «Организация обеспечения качества продуктов общественного питания» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин и является одной из важных в подготовке специалистов общественного питания.

Целью изучения дисциплины - дать обучаемым целостное представление о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомить студентов с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков, а также подготовить будущих специалистов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- качество продукции общественного питания и факторы ее определяющие;

- планирование и управление качеством продукции общественного питания;

- организация контроля качества продукции в общественном питании;

Студент должен знать:

- проблемы научно-технического развития общественного питания;

- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие;

- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;

- способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции;

- виды нормативно-технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;

- факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения, реализации;

Студент должен уметь:

- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;

- делать заключение о качестве продукции общественного питания в соответствии с требованиями государственных стандартов;

заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве.

**Формируемые компетенции;**

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

ПК-3 - Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-25 Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

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

**Раздел 1. Предмет дисциплины. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Предмет и задачи дисциплины. Понятие о качестве пищевых продуктов. Основные признаки качества. Факторы, определяющие качество пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов (органолептические и лабораторные). Сущность бальной оценки. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах и «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и продуктов» 2.3.2.560-96, критерии безопасности. Современная концепция продовольственной безопасности.

**Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды**

Значения факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений.

Гигиеническая характеристика воздушной среды. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха. Химический состав и физические свойства воздуха, влияние отклонений на организм человека. Источники и виды загрязнений на предприятиях питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух. Способы очищения и обеззараживания воздуха.

Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Характеристика источников водоснабжения. Очистка и обеззараживание воды. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Основные гигиенические нормативы качества воды централизованного водоснабжения: органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические показатели (по СанПиНу). Последствия нарушения гигиенических требований к водоснабжению.

Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика почвы. Санитарная оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве.

**Раздел 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления, зоонозные инфекции и гельминтозы: источники и профилактика**

Понятие о кишечных инфекциях. Источники, пути распространения брюшного тифа, паратифов, дизентерии, холеры, вирусных кишечных инфекций, гепатита А и др. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.

Краткая характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой и др. Опасность вирусной энцефалопатии («коровье бешенство»).

Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений.

Пищевые отравления микробной природы. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикоз и др.). Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или другого токсикоза. Микотоксины. Общая характеристика, классификация. Группы микотоксинов: афлотоксины, охратоксины, трихотеценовые токсины, зеарленон и его производные, патулин и некоторые другие микотоксины (лютеоскирин, цихлоротин, цитреовиридин, цитринт). Биологическое действие, механизм действия на организм человека, источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Методы определения микотоксинов, контроль за загрязнением пищевых продуктов.

Понятие о токсикоинфекциях: характеристика возбудителей, источников. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях общественного питания. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика.

Немикробные пищевые отравления.

Отравления ядовитыми и условно ядовитыми грибами, ядовитыми растениями.

Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях: соланином картофеля, амигдалином косточковых и пр., их профилактика.

Отравления примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами, нитритами и др. Пути загрязнения продуктов и профилактика отравлений.

Понятие о гельминтоза. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.

Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы (описторхоз и дифиллоботриоз) - характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, пути распространения, мероприятия по предупреждению.

Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Физические способы дезинфекции, их характеристики и применение. Химический способ дезинфекции.

Характеристика различных дезинфицирующих средств и дезсредств, разрешенных для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция и др.).

Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия. Механические, физические, химические и биологические методы и средства дезинсекции.

Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания. Профилактические и истребительные (механические и химические) меры борьбы с грызунами

**Раздел 4. Критерии оценки качества некоторых групп пищевых продуктов**

Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов. Оценка мяса больных животных или содержащего личинки гельминтов. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса. Особенности гигиенической оценки мяса птицы и колбасных изделий.

Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молочных продуктов, пути инфицирования патогенной и условно патогенной микрофлорой. Оценка заготовляемого молока и молочной продукции по микробиологическим и токсикологическим показателям безопасности. Оценка жиров.

Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллеза и других инфекций. Гигиеническая оценка по микробиологическим и другим показателям безопасности.

Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов. Пороки рыбы, имеющие санитарно-гигиеническое значение. Оценка рыбы, зараженной гельминтами, возможность обезвреживания и пути реализации. Особенности оценки икры и балычных изделий.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов. Виды бомбажа и их оценка. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова, меди в консервированных продуктах.

Гигиеническая оценка и критерии безопасности (пораженность фузариозом и спорыньей, наличие токсических сорных примесей и др.) зерновых продуктов, оценка муки по микробиологическим показателям, содержанию микотоксинов и других токсических элементов, металлопримесей. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий. Пороки и показатели безопасности хлеба.

Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка по показателям безопасности - содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и других химических веществ. Опасность кишечных инфекций, иерсиниозов и геогельминтозов.

**Раздел 5. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов химической природы**

Классификация чужеродных веществ. Источники и пути поступления чужеродных веществ в пищевые продукты и продовольственное сырье. Основные типы загрязнений пищевых продуктов и продовольственного сырья. Меры токсичности веществ.

Токсические элементы: ртуть, свинец, кадмий, аллюминий, мышьяк. Источники, механизм токсического действия, допустимые суточные дозы. Радиоактивное загрязние, источники радионуклидов, классификация. Этапы радиационного поражения клетки.

Диоксины и диоксиноподобные соединения. Источники, поступление и передача по пищевым цепям. Действие на организм человека. Установление санитарных норм.

Полициклические ароматические углеводороды. Наиболее распространенные представители, их источники, содержание в продуктах. Действие на организм человека. Установление санитарных норм.

Пестициды, классификация, применение в сельском хозяйстве. Пути поступления пестицидов в продовольственное сырье и продукты питания. Негативное воздействие на организм человека, мониторинг и санитарные нормы.

Нитраты, нитриты, нитрозамины. Основные источники, механизм действия на организм человека. Профилактика отравления нитратами, санитарные нормы.

Регуляторы роста растений. Определение, классификация, источники. Действие на организм человека.

Антибиотики, их классификация, источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. Применение, действие на организм человека.

Гормональные препараты. Классификация, применение, действие на организм человека, источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, санитарные нормы.

Транквилизаторы. Применение, источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, санитарные нормы.

Антиоксиданты. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, примеры, санитарные нормы.

**Раздел 6. Антиаллиментарные факторы питания**

Ингибиторы пищевых продуктов. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, механизм действия, отдельные представители, физико-химические свойства.

Цианогенные гликозиды. Лимарин и амигдалин. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, механизм действия, профилактика отравлений.

Биогенные амины. Серотонин, гистамин, тирамин. Источники, роль в норме и патологии.

Алколоиды. Определение. Классификация. Пуриновые алколоиды (кофеин, теофиллин, теобромин), стероидные алколоиды (соланин и чаконин). Источники, действие на организм.

Антивитамины. Классификация, источники, механизм действия, влияние на организм человека.

Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Щавелевая кислота, фитин, дубильные вещества. Источники, механизм действия, влияние на организм человека.

Яды пептидной природы: α –амантин, рицин. Источники, механизм действия, влияние на организм человека.

Алкоголь. Механизм действия, влияние на организм человека.

**Раздел 7. Пищевые добавки**

Пищевые добавки: классификация, назначение. Пищевые добавки, оказывающие вредное воздействие на организм человека.

**Раздел 8. Фальсификация пищевых продуктов как аспект безопасности**

Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;

**Раздел 9. Генетически модифицированные продукты питания**

Определение ГМИ, ГМП. Основные принципы создания трансгенных растений. Биобезопасность генномодифицированных организмов.

**Раздел 10. Системы менеджмента качества продовольственного сырья и продуктов питания**

Стандарт систем менеджмента безопасности продуктов питания ISO 9001, ISO 22000. [Принципы системы ХАССП для безопасного производства пищевой продукции](http://iksystems.ru/articles.php?id=227).

Данная дисциплина является предшествующей для Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания, Технология ресторанной продукции за рубежом, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе, Управление качеством ресторанной продукции, ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика.

Объем дисциплины 2 з.е./72 часов, контактные часы 30, в том числе аудиторных часов 28: 14 часов лекций, 14 часов лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение, самостоятельная работа 42 часа

Форма промежуточного контроля: 1 сем. – зачет.

Семестр – 1.

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

Старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Пестова И.Г.