

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность сырья и продукции общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью 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: готовностью 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;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Безопасность сырья и продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России..**

Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания. Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ..

**2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека..**

1. Антиалиментарные факторы питания.
2. Ингибиторы пищеварительных ферментов.
3. Цианогенные гликозиды.
4. Биогенные амины.
5. Алкалоиды.
6. Антивитамины.
7. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.
8. Яды пептидной природы.
9. Алкоголь..

**3. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты)..** 1. Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения.

2. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий..

**4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты)..** 1. Тяжелые металлы: медь, цинк, олово, железо, алюминий.

2. Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и готовой продукции.

**5. Радиоактивное загрязнение..** 1. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение.

2. Единицы измерения радиоактивности. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения.

3. Биологическое действие радиации на организм человека.

4. Вещества и механизмы противорадиационной защиты.

**6. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микробиологические показатели безопасности сырья и готовой продукции. Диоксины и диоксиноподобные соединения.** Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Полициклические ароматические углеводороды..

**7. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве.** 1. Пестициды.

2. Нитраты, нитриты, нитрозамины.

3. Регуляторы роста растений..

**8. . Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве..** 1. Антибиотики.

2. Сульфаниламиды.

3. Гормональные препараты.

4. Транквилизаторы.

5. Антиоксиданты в пище животных..

**9. Генетически модифицированные продукты..** 1. История возникновения генетики.

2. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов.

3. Причины создания ГМПП.

4. Польза или вред ГМПП.

5. Трансгенные продукты на рынке..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина