

**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 заочная. Семестр 7.

1. Цель и задачи дисциплины «Безопасность сырья и продукции общественного питания», график учебного процесса.

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

Тема 2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека.. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания

Классификация вредных и чужеродных веществ.

Основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ.

Антиалиментарные факторы питания. Ингибиторы пищеварительных ферментов. Цианогенные гликозиды. Биогенные амины..

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

Тема 3. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Алкалоиды. Антивитамины. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Яды пептидной природы. Алкоголь.

Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения.

2. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо, алюминий.

Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и продукции общественного питания..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.Е. Фролова

Ю.С. Лазуткина