

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3, ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: состава и свойств химических веществ сырья, физико-химические, биохимические и микробиологические изменения, происходящие с пищевым сырьем в процессе переработки; - биотехнология и безопасность пищевых продуктов.

Умения: использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов; - анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы;

Навык и (или) опыт деятельности: знаниями о химической обработке сырья; знаниями о биологических методах обработки сырья.

3.Содержание программы учебной дисциплины

Предмет и задачи курса. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля
Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. экон. наук, доцент, зав. кафедрой пищевых технологий - Насиров Ю.З.