

**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 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Индикаторы достижения компетенций:

-Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК-1.3)

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Индикаторы достижения компетенций:

-Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-2.1)

-Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-2.3);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:** Знание законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

Знание технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Знание требований качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

**Умения:** применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

Умение: соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений

Умение: оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

**Навык и (или) опыт деятельности:** применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

владение навыками контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

**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.

**3. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**4. Разработчик:** доцент, канд. экон. наук, зав. кафедрой пищевых технологий Насиров Ю.З.