

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 **19.04.04 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания (ПК-1);

Индикаторы достижения компетенции:

- Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений (ПК-1.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

– информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания.

Умение:

– собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания.

Навык:

– принятия стратегических и оперативных управленческих решений.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции. Гигиенический контроль за применением БАДов к пище.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д-р. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.