

**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.