

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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.2: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Безопасность сырья и продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

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

Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания. Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ..

2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания алиментарными факторами питания.

1. Антиалиментарные факторы питания.

2. Ингибиторы пищеварительных ферментов.

3. Цианогенные гликозиды.

4. Биогенные амины.

5. Алкалоиды.

6. Антивитамины.

7. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

8. Яды пептидной природы.

9. Алкоголь..

3. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания тяжелыми металлами. 1. Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения.

2. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий..

4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты). Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания тяжелыми металлами. 1. Тяжелые металлы: медь, цинк, олово, железо, алюминий.

2. Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и готовой продукции.

5. Радиоактивное загрязнение. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания радионуклидами.. 1. Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение.

2. Единицы измерения радиоактивности. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения.

3. Биологическое действие радиации на организм человека.

4. Вещества и механизмы противорадиационной защиты.

5. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микробиологические показатели безопасности сырья и готовой продукции. Диоксины и диоксиноподобные соединения.

Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания диоксинами, диоксиноподобными соединениями и ПАУ. Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Полициклические ароматические углеводороды..

7. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания веществами, применяемыми в растениеводстве.

Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве.. 1. Пестициды.

2. Нитраты, нитриты, нитрозамины.

3. Регуляторы роста растений.

4. Антибиотики.

5. Сульфаниламиды.

6. Гормональные препараты.

7. Транквилизаторы.

8. Антиоксиданты в пище животных..

8. Генно-модифицированные организмы. Технологические процессы для снижения загрязнения продуктов питания ГМО и веществами, применяемыми в животноводстве. 1.

История возникновения генетики.

2. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов.

3. Причины создания ГМПП.

4. Польза или вред ГМПП.

5. Трансгенные продукты на рынке..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина