

**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 заочная. Семестр 7.**

**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.** Антиалиментарные факторы питания. Ингибиторы пищеварительных ферментов. Цианогенные гликозиды. Биогенные амины. Алкалоиды. Антивитамины. Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ. Яды пептидной природы. Алкоголь..

**3. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты).** Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий..

**4. Радиоактивное загрязнение.** Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Единицы измерения радиоактивности. Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Биологическое действие радиации на организм человека. Вещества и механизмы противорадиационной защиты.

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина