

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.7 Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: классификацию вредных факторов окружающей среды; виды контаминации пищевых продуктов; пути снижения влияния вредных химических веществ в пищевых продуктах; основные нормативные документы, которые регламентируют показатели безопасности пищевых продуктов;

уметь: снизить окончательные количества опасных веществ и ксенобиотиков в пищевых продуктах с помощью разнообразных технологических приемов, обеспечить оптимальные параметры технологического процесса с точки зрения пищевой безопасности, работать с основными нормативными документами в области пищевой безопасности.

обладать компетенциями:

способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);

способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь , анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки. Небезопасность естественных компонентов пищевых продуктов.

Тема 1. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки

Тема 2. Классификация вредных компонентов пищи и базисные регламенты оценки безопасности пищевой продукции

Смысловой модуль 2. Пути контаминации пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние на здоровье человека

Тема 3. Понятие и классификация ксенобиотиков

Тема 4. Контаминация пищевых продуктов ксенобиотиками и их влияние на здоровье человека

Смысловой модуль 3. Научные основы построения защитного питания в условиях обострения экологической ситуации

Тема 5. Современные концепции питания в условиях вредного влияния экологических факторов

Тема 6. Диетические добавки как «пищевая поддержка» здоровья населения

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции, практические/семинарские занятия.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Разработчик

Ветров В.Н., к.т.н., доц.

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

И.о. зав. кафедрой

Антонова В.А., д.э.н., доц.

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)




(подпись)