

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.6 Безопасность продовольственного сырья, и продуктов питания

Семестр: 3

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания» относится к профессиональному циклу базовой дисциплин по выбору направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*, направленность «Технология и организация ресторанного дела», и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина взаимоувязана с такими дисциплинами как: «Физиология питания», «Микробиология», «Санитария и гигиена», «Пищевые и биологически активные добавки», «Безопасность жизнедеятельности».

Цель и задачи освоения дисциплины

«Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания» - является знакомство обучающихся с основными вопросами безопасности умения определить уровень качества продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

организационно-управленческая деятельность:

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

научно-исследовательская деятельность:

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции на предприятии.

Содержание дисциплины: Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; научно-практические аспекты нутрициологии; загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками

химического и биологического происхождения; компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм; гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок; загрязнение нитратами, нитритами и нитрозосоединениями; оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением; диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители продуктов питания; радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (*Знания (З)*): ассортимента продаваемой продукции производства, товароведных характеристик продовольственных товаров однородных групп; структуру производства предприятий питания его оперативное планирование и организацию; *Умения (У)*: работать со стандартами, осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; *Навыки /опыт деятельности (Н/О)*: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в товародвижении и логистических процессах на предприятии питания.)

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации; эссе; проведение « круглого стола»; поисковая работа в интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Чтение комбинированных лекций в интерактивном режиме с использованием визуальной презентации В преподавании дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» применяются разнообразные интерактивные образовательные технологии в зависимости от вида и цели учебного занятия.

Теоретический материал излагается на лекционных занятиях в форме проблемно-ориентированных лекций с элементами визуализации. Лабораторные занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и практических навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении оценки качества продуктов питания).

Эссе

Данный метод позволяет оценить умение студента письменно излагать суть поставленной проблемы и ориентирует его самостоятельно проводить анализ, обобщать и делать выводы. Например: данный метод может быть использован при изучении темы: «Гигиенические нормативы безопасности

продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок».

Проведение «круглого стола»

Основной целью проведения «круглого стола» является выработка у учащихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения. Важной задачей при организации «круглого стола» является обсуждение в ходе дискуссий проблемных ситуаций по данной теме. Например: в рамках изучения темы «Безопасность качества рыбы» необходимо показать соотношения сервисных услуг ресторана к стандарту обслуживания.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Составитель: О.В. Шевелева, кафедра коммерческого товароведения