

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.Б.17 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2021

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Базовая часть.

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Введение. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов неорганическими химическими элементами
3. Загрязнения продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве
4. Загрязнения продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве
5. Загрязнения продовольственного сырья диоксинами и диоксиноподобными соединениями
6. Нитраты и нитриты в пищевом сырье растительного и животного происхождения
7. Биогенные амины и алкалоиды в пищевом сырье и продуктах
8. Антиалиментарные факторы в пищевом сырье
9. Система ХАССП на предприятиях питания

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Разработчик:** кафедра коммерческого товароведения