

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина П.ОП. 07 Безопасность продовольственного сырья  
и продуктов питания

**Семестр: 4**

**Количество часов: 120**

**Количество зачетных единиц:**

**Промежуточная аттестация: зачет**

**Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):**

Дисциплина входит в блок общепрофессиональных дисциплин

**Цель и задачи освоения дисциплины:** приобретение студентами знаний в области методик определения безопасности продовольственного сырья и готовой продукции, производимой в предприятиях питания.

**Содержание дисциплины:** Охрана продуктов питания от чужеродных химических веществ. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве. Загрязнение нитратами, нитритами и нитрозосоединениями.

Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Полимерные и другие материалы, используемые в общественном питании.

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

ПК-2.3: способен определять виды и основные положения по пищевой безопасности при производстве продуктов питания; умеет определять безопасность используемого сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд; владеет навыками применения методов теоретического и экспериментального исследования в области продовольственной безопасности.

**Образовательные технологии:**

В преподавании дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» 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. Практические занятия ориентированы на закрепление теоретического материала, изложенного на лекциях, а также на приобретение дополнительных знаний, умений и навыков осуществления профессиональной деятельности с применением интерактивных форм обучения (подготовка презентаций, групповые

дискуссии, моделирование деловых ситуаций при проведении оценки безопасности пищевых продуктов).

**Составитель:** В.Н. Кривченко, кафедра коммерческого товароведения