

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Безопасность пищевых продуктов и питания» ООП 38.03.02 «Менеджмент»

Цели и задачи дисциплины

Предметом изучения являются вопросы безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции, приготовляемой в предприятиях общественного питания.

Цель:

-сформировать у студентов систему знаний о потреблении пищи, безопасной для организма человека

Задачи:

-изучение основ рационального питания и показателей качества пищевой продукции;
-усвоение знаний об основных направлениях обеспечения безопасности питания;
-знакомство с чужеродными веществами и рисками пищевой безопасности;
-проведение практических и семинарских занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами практических навыков и последующую их адаптацию.

Структура дисциплины

| Раздел дисциплины, тема и основные вопросы | Очная форма обучения | | | Заочная форма обучения | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|------------------------|------------------------|----------------------|------------------------|
| | Лекции | Практические | Самостоятельная работа | Лекции | Практические занятия | Самостоятельная работа |
| Раздел 1. Основы рационального питания | | | | | | |
| Тема 1. Значение пищи для организма человека. Характеристика основных пищевых веществ | 1 | 4 | 10 | 0,5 | | 6 |
| Тема 2. Основные принципы рационального питания | 0,5 | 2 | 6 | 0,5 | 1 | 6 |
| Раздел 2. Качество продуктов питания | | | | | | |
| Тема 3. Характеристика показателей качества продуктов питания | 1 | 2 | 6 | 0,5 | 1 | 2 |
| Тема 4. Система управления безопасностью пищевых продуктов и питания | 2 | 1 | 2 | 0,5 | 1 | 2 |
| Тема 5. Чужеродные вещества в продуктах | 1 | 1 | 4 | 0,5 | 1 | 6 |

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|-----|---|----|
| питания. Болезни пищевого происхождения | | | | | | |
| Тема 6. Пищевые добавки | 0,5 | 2 | 6 | | 1 | 12 |
| Раздел 3. Риски пищевой безопасности | | | | | | |
| Тема 7. Хранение и консервирование пищевой продукции | 2 | 2 | 2 | | 1 | 12 |
| Тема 8. Производство кулинарной продукции в предприятиях общественного питания | 8 | 10 | 32 | 0,5 | | 60 |
| Итого | 16 | 24 | 68 | 4 | 6 | 94 |

Основные разделы

| № темы | Наименование темы | Содержание темы |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Значение пищи для организма человека. Характеристика основных пищевых веществ | Питание и жизнедеятельность организма человека. Обеспечение пищевыми веществами, необходимыми для выполнения энергетической и пластической функций, обменных реакций организма. Белки, жиры, углеводы: классификация, роль в организме человека, рекомендуемые нормы потребления. Эссенциальные факторы питания. Витамины и минеральные вещества, значение для организма человека. |
| 2. | Основные принципы рационального питания | Нормы физиологических потребностей организма в пищевых веществах в зависимости от различных факторов: возраста, пола и других. Соответствие энергетической ценности пищи затратам энергии организма. Сбалансированность основных пищевых веществ в суточном рационе. Соблюдение режима питания; высокие органолептические показатели и разнообразие пищи. |
| 3. | Характеристика показателей качества продуктов питания | Понятие качества продуктов питания. Основные показатели качества: химический состав; биологическая, энергетическая и физиологическая ценность; усвояемость; органолептические показатели и другие. Показатели безопасности пищевой продукции; химическая, санитарно-гигиеническая и радиационная безопасность. |
| 4. | Система управления безопасностью пищевых продуктов и питания | Государственная и международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. |

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Информация о товаре. Программа управления рисками пищевой безопасности: контрольные точки, сокращение рисков, ответственность за программу. Система управления безопасностью пищевых продуктов (ХАССП). |
| 5. | Чужеродные вещества в продуктах питания. Болезни пищевого происхождения | Чужеродные вещества химической и биологической природы: токсические элементы, пестициды, нитриты, нитраты, нитрозамины, гистамин, гормональные препараты, радионуклеиды, микотоксины, антибиотики, патогенные микроорганизмы, вирусы, гельминты и другие. Пищевые токсикоинфекции, бактериальные токсикозы, отравления небактериальной природы. |
| 6. | Пищевые добавки | Понятие пищевых добавок. Классификация в соответствии с назначением и цифровой кодификацией. Влияние на организм человека |
| 7. | Хранение и консервирование пищевой продукции | Химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие в продуктах при хранении; влияние их на качество и безопасность. Порча пищевых продуктов. Влияние условий хранения на качество и пищевую безопасность. Консервирование продуктов: назначение, виды консервирования; влияние на качество и пищевую безопасность. |
| 8. | Производство кулинарной продукции в предприятиях общественного питания | Кулинарная продукция: понятие, классификация, основные требования. Кулинарная обработка продуктов: назначение, способы, влияние на приготовление безопасной продукции. Характеристика основных групп кулинарной продукции; риски пищевой безопасности. Применение принципов ХАССП на предприятиях общественного питания. |

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): ОК6, ОПК-1