

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Безопасность питания и пищевых продуктов»
для студентов специальности 43.02.10 «Туризм»

Образовательный уровень СПО: базовый

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	2	2	0,5	0,5	6
Тема 2. Основные принципы рационального питания	0,5	2	2	0,5	0,5	6
Раздел 2. Качество продуктов питания						
Тема 3. Характеристика показателей качества продуктов питания	1	2	2	1	1	2
Тема 4. Система управления безопасностью пищевых продуктов и питания	2	1	1	0,5	0,5	2
Тема 5. Чужеродные вещества в продуктах питания. Болезни пищевого происхождения	1	1	1	0,5	0,5	6
Тема 6. Пищевые добавки	0,5	2	1	0,5	0,5	12
Раздел 3. Риски пищевой безопасности						

Тема 7. Хранение и консервирование пищевой продукции		2	2	1	0,5	0,	12
Тема 8. Производство кулинарной продукции в предприятиях общественного питания		6	6	6	4	4	62
Итого		14	18	16	8	8	32
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.

РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК-1)
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2)
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3)
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4).
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5)
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6)
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК-7)
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК-8)
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК-9)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

