

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Безопасность пищевых продуктов и питания»  
для ООП 43.03.03 Гостиничное дело**

**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
<b>Раздел 1. Основы рационального питания</b>						
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
<b>Раздел 2. Качество продуктов питания</b>						
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

### Содержание

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).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Общекультурными –

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ( ОК-6 );

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

Общепрофессиональными –

способностью организовывать работу исполнителей ( ОПК- 2 );

готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Форма промежуточной аттестации: зачет.