**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Качество и безопасность пищевых продуктов** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 2 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет | |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация и общая характеристика чужеродных веществ. | | |
| Тема 2. Нитраты, их токсичность и содержание в продуктах питания.  Содержание нитратов в сыром овощеплодовоягодном сырье регионов России и зарубежных стран | | |
| Тема 3. Изменение содержания нитратов при хранении и технологической обработке овощеплодовоягодного сырья | | |
| Тема 4. Расчет содержания нитратов в суточном рационе питания. Семинар: «Загрязнение продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве» | | |
| Тема 5. Нитриты, их токсичность | | |
| Тема 6. Определение содержания нитритов в мясопродуктах. Семинар: «Загрязнение продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве» | | |
| Тема 7. Загрязнение продуктов микроорганизмами и их метаболитами | | |
| Тема 8. Микроскоп. Изучение микотоксинов. Семинар: «Интересные факты о загрязнении продуктов микроорганизмами и их токсинами» | | |
| Тема 9. Вино. Фальсификация. Методы определения титруемой кислотности. Загрязнения продуктов питания химическими элементами, радиоактивное загрязнение, пищевыми добавками | | |
| Тема 10. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной из генетически модифицированных источников (ГМИ). Фальсификация продуктов | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело» / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 464 с. <http://znanium.com/go.php?id=952273> 2. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 38.03.07 и 38.04.07 «Товароведение» (квалификация (степень) «бакалавр» и «магистр») / И. Э. Цапалова и др.; под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 463 с. <http://znanium.com/go.php?id=951425> 3. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр») / О. Д. Сидоренко. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 164 с. <http://znanium.com/go.php?id=950266> 4. Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : монография / Ю. В. Голубцова. - КемГУ, 2017. - 179 с. <https://e.lanbook.com/book/102701>   **Дополнительная литература**   1. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 400 с. <http://znanium.com/go.php?id=415542> 2. Ковалева, О. А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова [и др.]. - 1-е изд. - Лань, 2019. - 444 с. <https://e.lanbook.com/img/cover/book/113377.jpg> 3. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. - 1-е изд. - Лань, 2018. - 192 с. <https://e.lanbook.com/img/cover/book/102586.jpg> 4. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / Е. Б. Ивашевская [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Изд. 2-е, испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 384 с. <https://e.lanbook.com/book/96853> | | |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине*** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  - Справочная правовая система Консультант плюс | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуется | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Кокорева Л.А.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова