**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции							
Курс	3	Семестр	6	Трудоемкость	2 ЗЕ, 72 ч (из них 30 ч ауд. зан.)				
Формы аттестации					зачет				
Цели освоения дисциплины									
Целями освоения дисциплины являются изучение принципов управления качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания; изучение нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в России; системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам ХАССП и основных ее принципов; изучение основных классов чужеродных веществ (в том числе потенциально опасных химических веществ, радионуклидов, биологических контаминантов, вредных растительных примесей) и путей их поступления в продукты питания; их преобразований в ходе метаболизма, действия на организм человека и влияния на продолжительность и качество жизни, а также методов определения различных ксенобиотиков.									
Место дисциплины в структуре ООП									
Дисциплина относится к базовой части цикла профессиональных дисциплин, базируется на результатах изучения дисциплин естественно- научного цикла, таких как «Основы общей и неорганической химии», «Физика», «Органическая химия», «Биохимия», а также дисциплине профессионального цикла «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов».									
Разделы дисциплины и виды занятий									
№ п/п	Наименование раздела дисциплины			Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина	СРС	Всего час.
1.	Химические ксенобиотики			8	-	8	-	20	36
2.	Вредные природные компоненты пищи. Биологические ксенобиотики			7	-	7	-	22	36
Формируемые компетенции									
<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5); - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4); - владение методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6); - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК- 11); <p>способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22).</p>									
Образовательные результаты									
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:									
<p>знать: историю развития и современное отношение к безопасности питания в России и в мире; принципы управления качеством и безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания; нормативно-законодательную базу безопасности пищевой продукции в России; основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов; главные направления обеспечения качества и безопасности продуктов питания; систему анализа опасностей по критическим контрольным точкам ХАССП и основные ее принципы; основные пути контаминации продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками различного происхождения; требования, предъявляемые к продовольственному сырью и продуктам питания с точки зрения обеспечения их качества и безопасности для человека; основные виды загрязнителей пищевых продуктов, их изменениях в ходе технологического потока под влиянием различных факторов (физических, химических, биохимических и т.д.) и общих закономерностях этих превращений.</p> <p>уметь: использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе произведенных с использованием пищевых и технологических добавок, а также генетически модифицированных источников;</p> <p>владеть: методами исследования продовольственного сырья и продуктов питания, содержащих чужеродные вещества различного происхождения (токсичные компоненты, антиалиментарные вещества, химические и биологические контаминанты, пищевые добавки).</p>									
Интерактивные формы обучения									
Интерактивные лекции; выполнение индивидуальных заданий с подготовкой презентаций									
Ответственная кафедра									
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии									
Составитель									
д.х.н., доцент Никифорова Т.Е.									