

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ**  
**ПРОДУКТОВ**  
 (наименование дисциплины)

|   |   |
|---|---|
| <b>Направление подготовки (специальность)</b> | 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  |
| <b>Направленность (профиль) подготовки</b>    | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий   |
| <b>Цель освоения дисциплины</b>               | Ознакомление студентов с принципами обеспечения безопасности производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов.   |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>          | 144 часа  |
| <b>Форма промежуточной аттестации</b>         | Экзамен   |
| <b>Краткое содержание дисциплины:</b>         | <p>Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевика.<br/>                     Основы менеджмента качества.<br/>                     Обеспечение качества и безопасности произв. сырья и пищевых продуктов в России.<br/>                     Загрязнение сырья и продуктов микотоксинами, микроорганизмами и их метаболитами.<br/>                     Антиалиментарные факторы питания, метаболизм чужеродных веществ.<br/>                     Проблемы безопасности сырья и продуктов, полученных методами генной инженерии.<br/>                     Загрязнение токсичными химическими элементами.<br/>                     Радиоактивное загрязнение.<br/>                     Загрязнение веществами, применяемыми в сельском хоз-ве.<br/>                     Фальсификация пищевых продуктов.</p> |

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_



(ФИО, должность, подпись)