

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec3e6c3c3d8638549a2338d7400d1

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Основы пищевой безопасности
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

формирование компетенций, направленных на приобретение теоретических знаний и практических навыков в области гигиенических основ питания, качества, безопасности пищевых продуктов на современном уровне, контроля ксенобиотиков в продуктах питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Основы пищевой безопасности» относится к дисциплинам обязательной части образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов естественных и математических наук для решения типовых задач	Знать: 31 Правила и способы обеспечения здорового образа жизни
		Уметь: У1 Использовать знание естественных и математических наук в практической деятельности
		Владеть: В1 Основными понятиями в области безопасности продукции пищевой биотехнологии, генетической и клеточной инженерии
	ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: 32 Химический состав, пищевую ценность пищевых продуктов; особенности строения живых организмов, состояние отдельных компонентов окружающей среды (вода, почва, растительность) и экосистем
		Уметь: У2 Анализировать и применять данные о пищевой ценности продуктов для разрабатывания суточных рационов в зависимости от энергозатрат организма
		Владеть: В2 Методами обеспечения экологической безопасности производства и защиты окружающей среды
	ОПК-2.4. Обладает знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания	Знать: 33 Нутриентный состав продуктов питания, факторы, влияющие на сохранность макро- и микронутриентов
		Уметь: У3 Применять знания интерпретации результатов исследований для организации рационального питания
		Владеть: В3 Навыками поиска нормативно-правовой информации, необходимой для профессиональной деятельности и ориентироваться в системе законодательства

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
4. Общая трудоёмкость дисциплины
Составляет 2 зачетных единицы, 72 часов.
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

5. Форма промежуточной аттестации
очная форма обучения: зачет - 2 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Основы пищевой безопасности_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано