

2019

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий»

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

9 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов представления о гигиене и санитарии на производстве, ознакомление с современными методами заражения сырья и готовой продукции микроорганизмами, загрязнения от окружающей среды и способам их устранения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. (ПК-12)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

уметь:

- использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

владеть:

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретический курс.

Виды и источники загрязнений хлебобулочных и кондитерских изделий. На производстве пищевой промышленности, в соответствии с системой НАССР, опасности подразделяются на: биологические, химические, физические и радиологические. Биологические опасности - это микроорганизмы, микробные токсины, вирусы, паразиты. Химические опасности делятся на две группы: натуральные яды, которые составляют элементарный состав сырья; привнесенные яды, представленные пестицидами, удобрениями, антибиотиками, пищевыми добавками, смазочными материалами и др. Физические опасности представляют собой наличие любого материала, который в естественном состоянии не присутствует в пищевом продукте. Это может быть: стекло, пластик, дерево, металл, личные вещи персонала и т.д.

Методы определения загрязнения хлебобулочных и кондитерских изделий. В настоящее время разработаны современные высокоэффективные и точные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции, позволяющие выявлять контаминанты в очень низких концентрациях. Среди этих методов можно выделить следующие:

- высокоэффективную жидкостную хроматографию (ВЭЖХ) с различными детекторами, предназначенную для определения содержания микотоксинов, фикотоксинов, биогенных аминов,

меламина, пищевых добавок, витаминов, органических кислот и ряда других веществ, содержащихся в продовольственном сырье и пищевых продуктах;

- газовую хроматографию (ГХ), применяемую для определения пестицидов, полихлорированных бифенилов, жирнокислотного состава и идентификации жиров, масел и т.д.;

- атомно-абсорбционную спектрофотометрию, атомно-эмиссионную спектрофотометрию, вольтамперометрию, которые предназначены для определения токсичных металлов, макро- и микроэлементов;

- метод ПЦР применяется для идентификации генетически модифицированных организмов (ГМО) и генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ), идентификации и типирования микроорганизмов, а также для идентификации видов мясного сырья, видов птицы и рыбы для целей выявления фальсификации продуктов и выявления добавления растительного белка.

Современные методы устранения микробиологического заражения хлебобулочных и кондитерских изделий. Основной способ предотвращения микробиологического заражения продуктов – это строгое следование технологии изготовления и теплового режима обработки продукта, а также соблюдение условий хранения готовых продуктов. Для предотвращения вторичного загрязнения при изготовлении, транспортировке и реализации продуктов питания должны неукоснительно выполняться санитарно-гигиенические требования. Прежде всего, помещения объектов пищевого производства должны содержаться в чистоте, что реализуется путем регулярного проведения влажной уборки с дезинфекцией поверхностей.

Современные методы устранения загрязнения хлебобулочных и кондитерских изделий от окружающей среды. Основной способ предотвращения загрязнения продукции от окружающей среды это: фильтрация воздуха; ввод и соблюдение правил личной гигиены; ввод и соблюдение требований к контролю стекла, дерева, металла и т.п.

Темы практических занятий

- Изучение основных источников загрязнения продукции на примере АО «Владимирский хлебокомбинат»;

- Изучение процесса контроля хлебобулочной продукции по показателям безопасности;

- Изучение основных способов борьбы с микроорганизмами на АО «Владимирский хлебокомбинат»;

- Изучение основных способов загрязнения продукции от объектов окружающей среды на примере АО «Владимирский хлебокомбинат».

ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен

3. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 4

Составитель:

зав.каф.проф. С.В. Макаров

должность, ФИО, подпись

Заведующий кафедрой

название кафедры

ФИО, подпись

Председатель

учебно-методической комиссии направления

ФИО, подпись

Директор института

Дата: _____

Печать института

