

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«Медико-биологические требования и санитарные нормы качества
пищевой продукции»
Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

5 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических основ и практических принципов формирования медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции» относится к дисциплинам вариативной части ОПОП 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).
- Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормативные документы и требования (постановления, распоряжения, приказы) по санитарной подготовке производства, безопасности сырья и пищевых продуктов; современные достижения в технологии обеспечения санитарных требований к продуктам питания из растительного сырья.

уметь:

- пользоваться нормативными документами, определяющими требования к качеству сырья и готовой продукции; осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению санитарных норм при производстве пищевой продукции.

владеть:

- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания для обеспечения их надлежащего качества.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретический курс.

Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевика. Качество пищевой продукции – основные понятия и определения. Краткая характеристика дисциплины: структура предмета, формы занятий, литература. История развития и современное отношение к безопасности питания. Понятие «пищевой потребности». Суточный рацион человека. Понятие качества продуктов питания. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов. Структура законодательства в области регулирования ввоза, производства, сбыта, оборота и обеспечения качества пищевой продукции. Техническое регулирование, стандартизация и надзор за рынком пищевой продукции РФ.

Методологические принципы создания безопасных продуктов питания. Основные природные компоненты пищевой продукции. Понятие сбалансированного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. Принципы

управления качеством и создания биологически безопасных продуктов питания. Международное законодательство по безопасности пищевой продукции. Codex Alimentarius. Правила GMP. Система ХАССП. Стандарт ISO 22000:2005.

Система обеспечения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов в России. Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Нормативно-законодательная основа обеспечения качества пищевой продукции в России. Гигиена питания и гигиена производства. Личная гигиена на предприятиях пищевой промышленности.

Санитария, асептика и антисептика. Мойка и дезинфекция технологического оборудования. Понятия санитарии, асептики и антисептики. Виды санитарии (производственная, жилищно-коммунальная, пищевая и др.). Виды асептики: физический и химический. Методы физической асептики. Методы химической асептики. Виды антисептики: механический, физический, химический, биологический. Мойка и дезинфекция технологического оборудования. Моющие средства, используемые для мойки и дезинфекции. Дезинсекция и дератизация.

Пищевые инфекции и их возбудители. Мероприятия по предотвращению пищевых инфекций. Виды пищевых инфекций. Патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых инфекций, их характеристика. Химический состав и свойства микробных токсинов. Мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций через пищевые продукты. Условно-патогенные микроорганизмы – возбудители пищевых отравлений, их характеристика. Мероприятия, направленные на предотвращение развития условно-патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах. Санитарная оценка пищевых продуктов по микробиологическим показателям: КМАФАнМ и наличию БГКП. БГКП как санитарно-показательные микроорганизмы. Требования, предъявляемые к санитарно-показательным микроорганизмам. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов.

Гигиенические показатели безопасности пищевых продуктов. Основные группы потенциально опасных веществ химического и биологического происхождения. Методы анализа, используемые для оценки гигиенических показателей безопасности пищевых продуктов и предусмотренные в санитарно-гигиенических нормах и правилах, принятых в Российской Федерации. Требования к упаковке пищевых продуктов.

Темы лабораторных занятий

- Определение энергетической ценности пищевых продуктов.
- Система ХАССП.
- Личная гигиена на предприятиях пищевой промышленности.
- Определение пенообразующей способности моющих средств.

ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет

3. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 2

Составитель: зав. каф. проф. С.В. Макаров Макар должность, ФИО, подпись

Заведующий кафедрой _____

Макар

название кафедры

ФИО, подпись

Председатель

учебно-методической комиссии направления _____

Макар

ФИО, подпись

Директор института _____

Дата: _____

Печать института

