

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Изучение теоретических основ и практических принципов формирования медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов.
Общая трудоемкость дисциплины	72 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Роль дисциплины в подготовке специалиста-пищевика. Качество пищевой продукции – основные понятия и определения Методологические принципы создания безопасных продуктов питания Система обеспечения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов в России Санитария, асептика и антисептика. Мойка и дезинфекция технологического оборудования. Пищевые инфекции и их возбудители. Мероприятия по предотвращению пищевых инфекций Гигиенические показатели безопасности пищевых продуктов

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)