

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
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 ОПОП

Дисциплина «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции» изучается в вариативной части учебного плана.

Пререквизиты дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции»: 1. Физика. 2. Общая и неорганическая химии. 3. Информатика. 4. Органическая химия. 5. Физическая химия. 6. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. 7. Биохимия, биохимия зерна и хлебопечения. 8. Пищевая химия. 9. Химия природных органических соединений. 10. Пищевая микробиология. 11. Введение в технологию продуктов питания. 12. Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов. 13. Документоведение. 14. Стандартизация в отрасли.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ПК-8, ПК-12):

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 требованиями 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.

4. 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.

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В. 

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А. 

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А. 

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.2019

Печать института

