

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.15.02 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов"

Ф.И.О. владельца: Людмила Николаевна

Должность: Проректор по учебной работе

направления подготовки бакалавров "19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"

Дата подписания: 11.09.2024 11:21:29

Уникальный программный ключ:

профиль подготовки "Технология броидильных производств и виноделие"

факультет: 02 подг. технол.

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины является - ознакомить студентов с различными видами загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов (ксенобиотиками химического и биологического происхождения): микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве, диоксинами и диоксиноподобными соединениями, радиоактивным загрязнением.

Задачами дисциплины является получить знания о:

- основных принципах формирования и управления качеством продовольственных товаров и обеспечения контроля их качества;
- классификации чужеродных веществ и пути их поступления в продукты;
- основных видов загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- метаболизме чужеродных соединений;
- классификации пищевых добавок, гигиенических принципах нормирования и контроле за --применением пищевых добавок;
- видах фальсификации пищевых продуктов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение в курс дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» Продовольственная безопасность. Федеральные законы и нормативные документы в области производства пищевых продуктов
Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля
Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами
Загрязнение химическими элементами
Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пище
Медико-биологические критерии оценки безопасности использования генетически модифицированных продуктов питания.
Окружающая среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
Воздушная и водная среды как основные источники загрязнения сырья и продуктов питания.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» относится к базовой части цикла, Федерального государственного стандарта ВО по направлению подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья» (квалификация (степень) «бакалавр»).



Ее изучение базируется на знаниях студентами смежных дисциплин, таких как биология, органическая химия, биохимия, физика, концепция современного естествознания, санитария и гигиена питания, и позволит на высоком профессиональном уровне участвовать в организации и совершенствовании технологических процессов продовольственных продуктов, в разработке новых технологий продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции		
ОПК-4.1 Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами		
технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья;	организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья;	знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования.
ПКУВ-3: Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования		
ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций		
свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства -учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;	- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности -проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;	-методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания.

Дисциплина "Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.



Разработчик:	Подписано простой ЭП 29.08.2023	Бойко Ирина Евгеньевна
Зав. кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 06.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	<hr/> Подписано простой ЭП 06.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

