

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.15 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» являются:

- а) формирование представлений об организационных аспектах обеспечения безопасности и практических навыков осуществления экспертизы продовольственных сырья и товаров по показателям безопасности;
- б) развитие способности определять и анализировать санитарно-микробиологические свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на эффективность и надежность технологических процессов производства, качество готовой продукции;
- в) способность контролировать качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- г) раскрытие причин и сути процессов, приводящих к возникновению производственных рисков.

2. Содержание дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»:

Предмет и задачи курса.

Контаминанты пищевых продуктов природного и антропогенного происхождения.

Общее представление о микроорганизмах.

Цели микробиологического контроля качества пищевых продуктов.

Микробиологический контроль зерна и продуктов его переработки, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

Санитарно-гигиенический режим дрожжевого производства.

Микрофлора плодов и овощей, методы предотвращения загрязнения сырья и продуктов растительного происхождения.

Микробиология производства молока и молочных продуктов.

Методы контроля загрязнения пищевых систем ксенобиотиками техногенного происхождения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) пути и источники контаминации пищевого сырья и полуфабрикатов;
- б) санитарно-гигиенические требования к методам хранения сырья, содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции.

2) Уметь:

- а) определить эпидемиологическую роль пищи и продуктов питания, значение соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях пищевой промышленности, чтобы исключить любую возможность массовых заболеваний (кишечных инфекций, пищевых отравления и др.), вызванных употреблением в пищу недоброкачественных продуктов.

3) Владеть:

а) теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенического подходов к организационным и технологическим проблемам питания и сознательно применять свои знания на практике.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.