АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.03 – Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения учебной дисциплины

- изучения дисциплины является формирование прочных теоретических и практических знаний у студентов о медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества к продуктам питания из растительного сырья; изучение характеристик пищевых продуктов и улучшение качества пищевых продуктов, освоение современных технологий производства и хранения продуктов общественного питания; осуществление санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам требованиями нормативной документации, безопасности и потребностям рынка.

2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО

Принципы построения курса:
Дисциплина « Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин:
биологии (в рамках школьного курса); микробиологии; неорганической, органической, пищевой, аналитической химии.

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного овладения дисциплинами:
«Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли», «Безопасность жизнедеятельности», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

- способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4).

- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК – 4.1)

- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК – 4.2)

4 Краткое содержание дисциплины:

1.Концепция государственной политики в области здорового питания в РФ. Характеристика нормативно – правовой базы регулирования продовольственной безопасности государства.

2.Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3 Фундаментальные основы питания человека. Основы пищеварения.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала

5. Санитарно-эпидемиологические требования к питанию детей и подростков.

6. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок и БАД.

7.Маркировка показателей пищевой ценности с целью информирования населения о качестве продуктов питания. Специальные исследования с использованием методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава новых пищевых продуктов.

8. Классификация пищевых отравлений и методика их исследований.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

6 Разработчик: к.с-х..н., доцент Е.Б. Сафиулина