

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.2 Безопасность пищевой продукции

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность пищевой продукции» является формирование у студентов знаний, позволяющих анализировать мероприятия по обеспечению безвредности пищевых продуктов для здоровья человека и контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарно-противоэпидемических правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Безопасность пищевой продукции»:

Предмет, цель и задачи гигиены продовольственных товаров.

Правовые и организационные основы пищевой гигиены.

Гигиеническая характеристика окружающей среды.

Влияние окружающей среды на безопасность пищевых продуктов.

Пищевые добавки и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Этапы проведения гигиенической экспертизы.

Санитарное законодательство и санитарно-пищевой надзор.

Гигиенические аспекты применения пищевых добавок.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) понятия – гигиена, гигиена питания, санитария, санитарно-эпидемиологическая служба, гигиена продуктов питания;

б) санитарный надзор и санитарное законодательство;

в) гигиеническую характеристику факторов внешней среды;

г) требования к благоустройству предприятий питания;

д) гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам;

е) санитарные требования к содержанию предприятий питания;

ж) правила личной гигиены и порядок прохождения профилактического медицинского обследования работников.

2) Уметь:

а) анализировать влияния факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;

б) анализировать процессы, в результате которых возникают дефекты продовольственных товаров;

в) выбирать способы снижения отрицательного воздействия неблагоприятных процессов, происходящих в продовольственных товарах в периоды товародвижения.

3) Владеть:

а) методами оценки качества продовольственных продуктов.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.