

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» является формирование у студентов знаний, позволяющих анализировать мероприятия по обеспечению безвредности пищевых продуктов для здоровья человека и осуществлять контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарно-противоэпидемических правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания

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

Санитарное законодательство и санитарно-пищевой надзор.

Гигиеническая характеристика окружающей среды.

Влияние окружающей среды на безопасность пищевых продуктов.

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.

Личная гигиена.

Медицинские осмотры, профилактические обследования, санитарная документация и гигиеническая подготовка персонала предприятий.

Пищевые заболевания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) химический состав растительного сырья;
- б) химические процессы, происходящие при переработке сырья;
- в) роль различных компонентов химического состава в формировании органолептических показателей, влияние этих компонентов на качество и стабильность полуфабрикатов и готовой продукции.

2) Уметь:

- а) работать с санитарно-гигиеническими нормативными документами;
- б) определять эпидемиологическую роль продуктов питания.

3) Владеть:

- а) методиками анализа санитарно-гигиенических свойств сырья и полуфабрикатов;
- б) навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания и сознательно применять свои знания на практике.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.