

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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



М.А. Поливанов