

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«27» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.б.н., доц. Виноградова Е.Г.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины (или модуля) в соответствии с учебным планом

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

2. Цель и задачи дисциплины (или модуля)

Целями освоения дисциплины являются: теоретическое освоение подходов, методов и приобретение практических навыков по прогнозированию, определению, контролю и улучшению медико-биологических и санитарных норм качества пищевых продуктов;

- использование нормативной документации для контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов из растительного сырья по медико-биологическим показателям качества;

- умение определения оптимальных условий хранения пищевых продуктов и способности анализировать причины изменения медико-биологических показателей качества пищевых продуктов;

- овладение методами определения микробиологических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- формирование возможности применения полученных знаний при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых и дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей трудовой деятельности в соответствии с избранным профилем.

3. Место дисциплины (или модуля) в структуре ООП

Дисциплина входит базовую часть блока Б.1.Б.2.12. Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Пищевая микробиология» и «Физиология питания». При изучении курса нужны базовые знания и умения, которые приобретаются учащимися в результате освоения предшествующих дисциплин, например, биохимия, микробиология, химия, физика.

4. Объем дисциплины (или модуля):

Очная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 18 часов, практические занятия 18 часов, самостоятельная работа: 45 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 4 часов, практические занятия 6 часов, самостоятельная работа: 89 часов.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (или модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (или модулю)
ОПК-2- способность разрабатывать мероприятия по	Владеть: - методами определения микробиологических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - способами соблюдения медико-

<p>совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов;</p> <p>Уметь: - использовать нормативные документы для контроля качества сырья, полуфабрикатов и кондитерских изделий по медико-биологическим показателям; - получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;</p> <p>Знать: - санитарные нормы качества пищевых продуктов и их возможных изменений при обработке, транспортировании и хранении; - медико-биологические требования к качеству сырья и полуфабрикатов и готовой продукции; - нормативную документацию.</p>
<p>ПК-1- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.</p>	<p>Владеть: - способами сохранения свойств пищевых продуктов при хранении и транспортировке.</p> <p>Уметь: - производить оценку условий хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать причины изменения медико-биологических показателей качества пищевых продуктов при хранении и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; - осуществлять контроль за соблюдением медико-биологических и санитарно-гигиенических требований при производстве и хранении пищевых продуктов; - производить оценку условий хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями; - анализировать причины изменения медико-биологических показателей качества пищевых продуктов при хранении и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; - осуществлять контроль за соблюдением медико-биологических и санитарно-гигиенических требований при производстве и хранении пищевых продуктов; <p>Знать: - методы оценки контроля медико-биологических качественных показателей пищевых продуктов.</p>
<p>ОК-6 способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</p>	<p>Владеть: - информацией о наличии различных документов регламентирующих медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</p> <p>Уметь: - находить документы о медико-биологических требованиях и санитарных нормах конкретных видов производств пищевых продуктов и готовой продукции и правильно их трактовать</p> <p>Знать – основные документы регламентирующие деятельность предприятий производящих и реализующих продукты питания с точки зрения безопасности для потребителя</p>

6. Форма промежуточной аттестации

Итоговой формой является

- очная форма: экзамен в 3-ем семестре;
- заочная форма: экзамен во 2-ом семестре.

7. Язык преподавания русский.