

Аннотация адаптационной рабочей программы дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения адаптационной дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах о требованиях санитарного законодательства к предприятиям пищевой промышленности, к качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

Задача адаптационной дисциплины – изучение санитарно-гигиенических требований к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции;

– умение определить эпидемиологическую роль пищи и продуктов питания, значение соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях пищевой промышленности, чтобы исключить любую возможность массовых заболеваний (кишечных инфекций, пищевых отравлений и др.), вызванных употреблением в пищу недоброкачественных продуктов;

– овладение теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания и сознательно применять свои знания на практике;

– обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

– обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья.

– реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

– организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

– участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Содержание дисциплины

1. Введение. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
2. Основные этапы развития гигиены питания. Основные термины при определении медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов
3. Энергетическая, пищевая, биологическая ценность и безопасность пищевых продуктов. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании.
4. Углеводы, витамины, минеральные вещества и их значение в питании.
5. Гигиеническая оценка качества и безопасность продуктов растительного происхождения. Зерновые продукты, бобовые.
6. Гигиеническая оценка качества и безопасность овощей, зелени, фруктов плодов и ягод
7. Гигиеническая оценка качества и безопасность консервированных растительных продуктов
8. Гигиеническая оценка качества и безопасность ГМ продуктов
9. Гигиеническая оценка качества и безопасность масличных культур и продуктов их переработки.

Объем дисциплины - 3 зачетные единицы.

Форма промежуточного контроля – экзамен.