

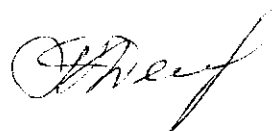
Аннотация рабочей программы дисциплины «Безопасность и гигиена питания»

Дисциплина (Модуль)	Безопасность и гигиена питания
Содержание	<p>Тема 1: Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>Тема 2: Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам</p> <p>Тема 3: Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>Тема 4: Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения</p> <p>Тема 5: Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Меры профилактики</p> <p>Тема 6: Пищевые инфекции</p> <p>Санитарные требования к содержанию предприятий питания</p> <p>Тема 7: Профилактика гельминтозных заболеваний</p> <p>Тема 8: Загрязнения токсичными элементами</p> <p>Тема 9: Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве</p> <p>Тема 10: Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции</p> <p>Тема 11: Гигиенический контроль за применением биологически активных добавок к пище</p> <p>Тема 12: Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов</p> <p>Тема 13: Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением</p> <p>Тема 14: Гигиенические требования к качеству плодово-ягодных консервов</p> <p>Тема 15: Санитарно - гигиеническое значение технологической обработки пищевых продуктов</p> <p>Тема 16: Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности</p>
Реализуемые компетенции	ОК-5 ОК-9 ОК-10 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-31
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства, по безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, условиям хранения и транспортировки.</p>

	<p>способы его предупреждения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию чужеродных веществ и пути их поступления в продукты;</li> <li>- краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ;</li> <li>- методы аналитического контроля загрязняющих веществ.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <p>оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции;</li> <li>- проводить анализ пищевых продуктов на показатели безопасности;</li> <li>- осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по рассматриваемой теме.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания;</li> <li>- статистическими методами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;</li> <li>- унифицированными программными средствами и лицензионным программным обеспечением компаний: Microsoft, Corel Draw, FotoSchop, Project Expert;</li> <li>- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.</li> <li>- законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;</li> <li>- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены питания;</li> <li>- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания</li> </ul>				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	Лекций	Практических (семинарских)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа

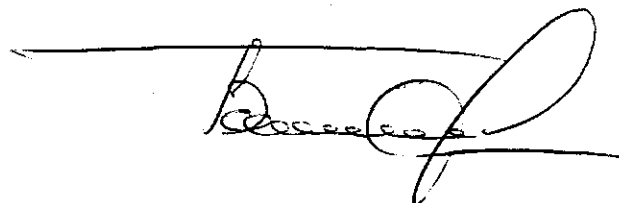
			занятий)		
	Всего	17	34	17	40
	В том числе в интерактив ной форме	4	6	4	
Формы самостоятель ной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 5 семестре				

Зав. кафедрой ТПиООП  
д.т.н., доцент



Демирова А.Ф.

Декан ТФ  
к.э.н.



Баламирзоев Н.Л.