

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

<p>Дисциплина (модуль)</p>	<p align="center">Б1.В.ОД19. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</p>
<p>Содержание</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов 2. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления 3. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности 4. Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов 5. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы 6. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах 7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов 8. Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности 9. Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов
<p>Реализуемые компетенции</p>	<p align="center">ОПК -3, ОПК-4, ПК-1, ПК -3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-18</p>
<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<p align="center">В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p align="center">знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов - гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания; - медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов; - основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним; - основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры; - санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов; - санитарные требования к технологии производства на

	<p>предприятиях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции; - гигиенические особенности организации питания различных групп населения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы; - обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов; - обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов; - проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; - методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания 				
Трудоемкость, з.е.	5				
Объем занятий, часов	180	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	34	-	93
	В том числе в интерактивной форме	2	6		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 4 семестре(13ЕТ 36 часов)				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.