

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

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан факультета
магистерской подготовки



Р.К. Ашуралиева

«20» 09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ



Н.С. Суракатов

«14» 10 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина М1.В.ОД.1 «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства»

для направления 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Процессы и аппараты пищевых производств»

факультет _____ магистерской подготовки

кафедра технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Квалификация выпускника (степень) _____ магистр

Форма обучения _____ очная, курс _____ 1 (1,2 семестр) _____ семестр.

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) _____ 5 ЗЕТ (180 ч.)

лекции _____ 34 _____ (час); экзамен _____ 2 семестр (1 ЗЕТ 36 ч.) _____ ;


практические (семинарские) занятия _____ 68 _____ (час); зачет _____ 1 семестр

лабораторные занятия _____ - (час); самостоятельная работа _____ 42 _____ (час);

курсовой проект (работа, РГР) _____ - _____ (семестр).

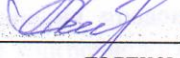
Зав. кафедрой ТППОПиТ _____  А.Ф. Демирова

Начальник УО _____ Э.В. Магомаева



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья» и профилю магистерской подготовки «Процессы и аппараты пищевых производств»

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от «14» 09 2018 г. года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению  А.Ф. Демирова
подпись

ОДОБРЕНО:

**Методической комиссией
по укрупненной группе на-
правления подготовки
19.00.00 - «Промышленная
экология и биотехнологии»**

**Председатель МК
А.Ф. Демирова**


подпись

«14» 09 2018 г.

**АВТОР
ПРОГРАММЫ:**

Исламов М.Н.
к.т.н., доцент.


подпись

«11» 09 2018 г.

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения**» являются:

- получение знаний студентами о приоритетных вопросах гигиены питания, контроля качества и безопасности продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

Изучение курса нацелено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными источниками загрязнения продовольственных товаров и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и микробиологического происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов из растительного сырья**» является обязательной дисциплиной вариативной части (М1.В.ОД). Дисциплина является вводной в проблематику научных исследований по обеспечению безопасности продуктов питания растительного происхождения.

Учебный курс «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения**» тесно связан с комплексом химических, биологических и технических наук. Базой для освоения курса являются следующие дисциплины: химия вкуса, цвета и аромата, методология научных исследований, пищевая микробиология.

Знания, полученные студентом в процессе изучения данной дисциплины, необходимы при выполнении научно-исследовательской работы и магистерской диссертации.

Курс «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения**» способствует формированию технологического мышления, проектной культуры, развивает культурологическое осмысление проблемы продовольственной безопасности в современном мире, как ключевой глобальной проблемы.

Минимальные требования к «входным» знаниям, необходимым для успешного усвоения данной дисциплины:

Удовлетворительное усвоение программ по указанным выше дисциплинам и владение персональным компьютером на уровне уверенного пользователя.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:

Изучение курса «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения**» необходимо для формирования знаний при изучении предметов «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**», «**Потребительские свойства продовольственных товаров**», «**Методология науки о пище**», «**Проектирование предприятий**».

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Студент по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «**Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения**» должен обладать следующими **компетенциями**:

а) общекультурные компетенции (ОК)

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

б) профессиональные компетенции (ПК):

- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
- способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих **создавать** информационно-измерительные системы (ПК-11);
- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- *основы технологий производства пищевых продуктов, особенности производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания, основные организационно-правовые формы предприятий;*
- *основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, надежность технологических процессов;*
- *способы осуществления основных технологических процессов получения готовой продукции;*

Уметь:

- *использовать методы изучения производственных технологий, методы и средства, повышающие эффективность процесса производства;*
- *осуществлять основные технологические процессы получения пищевых продуктов,*

Владеть:

- *методами определения состава и длительности производственного цикла, общего уровня механизации и автоматизации производства*
- *методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования;*
- *прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания*

4. Структура и содержание дисциплины

4.1.Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студен- тов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успевае- мости (по срокам текущих аттеста- ций в семестре) . Форма промежуточ- ной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Лекция 1 Тема: «Физиологические и гигиенические осно- вы питания» 1. Физиологическое значение пищевых веществ. 2. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. 3. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. 4. Пищевая ценность продуктов питания. 5. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.	3	1	1	-	2	6	Входная контрольная работа
2	Лекция 2 Тема: «Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов» 1. Санитарные нормы качества. 2. Пища как источник токсических и биологически активных веществ. 3. Понятие о стандартах. Сертификация пищевых продуктов. Технический регламент. 4. Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания.		3	2	-	4	7	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	<p>Лекция 3 Тема: «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов» 1. Источники пищевых инфекций и пищевых отравлений на предприятиях. Микроорганизмы-вредители производства. 2. Гельминтозы и их профилактика. 3. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству пищевых предприятий. Гигиена воздуха, освещения, отопления, вентиляции. 4. Гигиена воды. Гигиеническая оценка качества питьевой воды и методы улучшения ее характеристик..</p>		5	2	-	4	6	Контрольная работа № 1
4	<p>Лекция 4 Тема: «Санитарная экспертиза и гигиена производства пищевых продуктов» 1. Показатели качества пищевых продуктов. 2. Физико-химические, органолептические методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания. 3. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических исследований. 4. Правила проведения санитарной экспертизы. Органы контроля. 5. Ответственность за выпуск нестандартной продукции.</p>		7	2	-	4	7	Контрольная работа № 2
5	<p>Лекция 5 Тема: «Санитарная экспертиза и гигиена алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной продукции» 1. Требования к производству и качеству вин и коньяков. 2. Требования к производству и качеству пива и ква-</p>		9	2	-	4	6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	са. 3. Требования к производству и качеству безалкогольных напитков. 4. Методы исследования качественных показателей алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной продукции.							
6	Лекция 6 Тема: «Гигиена мяса и мясных продуктов» 1. Санитарно-химические показатели доброкачественности мяса и мясопродуктов. 2. Санитарно-гигиеническая оценка мяса больных животных. 3. Гигиена мясоперерабатывающих предприятий. 4. Методы исследования доброкачественности мяса и мясопродуктов.		11	2	-	4	6	Контрольная работа № 3
7	Лекция 7 Тема: «Санитарная оценка колбасных изделий» 1. Физико-химические показатели доброкачественности колбасных изделий. 2. Органолептические показатели доброкачественности колбасных изделий. 3. Гигиена технологического процесса производства колбасных изделий. 4. Методы исследования доброкачественности		13	2	-	4	6	
8	Лекция 8 Тема: «Санитарная оценка доброкачественности молока и молочных продуктов» 1. Физико-химические и органолептические показатели доброкачественности молока и молочных продуктов. 2. Бактериальное загрязнение молока. 3. Санитарная оценка молока и молочных продуктов.		15	2	-	4	6	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	4. Гигиена технологического процесса производства кисломолочных продуктов, сыров, мороженого.							
9	Лекция 9 Тема: «Санитарная оценка зерна, продуктов его переработки и плодоовощной продукции» 1. Санитарная оценка и показатели доброкачественности зерна. 2. Санитарная оценка хлебобулочных изделий. 3. Санитарная оценка баночных консервов и плодоовощной продукции. 4. Физико-химические доброкачественности хлеба. Болезни хлеба. 5. Санитария и гигиена хлебопекарных предприятий.		17	1	2	-	2	
	Всего за 2 семестр - 72			17	34	-	21	
	Всего: 5 ZET (180 ч)		-	34	68	-	42	Экзамен – 36 ч (1 zet)

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	1,3		2	5
2	2		2	1,5,7
3	3		2	1,2,5
4	5		2	2,6
5	3		2	1,2,6
6	5		2	1,4,7
7	6		2	3,4
8	4		2	1,4
9	8		2	1,7
		Всего:	34	

4.3 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1	Химические, биологические и биохимические особенности пищевого сырья, обуславливающие особенности его переработки	2	1,5	К.р. № 1
2	Биохимические процессы, протекающие при хранении пищевых продуктов	2	1,5	К.р. № 1
3	Крахмал как основное сырье для производства глюкозы и патоки, их свойства	3	1,2,4	К.р. № 1
4	Технологические свойства основных компонентов пищевых продуктов	3		К.р. № 1
5	Процессы экстракции, закон диффузии Фика. Виды диффузии, наблюдаемые в различных	4	1,7	К.р. № 1

1	2	3	4	5
	отраслях промышленности			
6	Производство напитков брожения, требования к качеству.	4	1,4	К.р. № 1
7	Производство коньяка, ассортимент, требования к качеству.	3	1,4	К.р. № 1
8	Производство пищевых концентратов	3	1,5	К.р. № 2
9	Аппаратурно-технологическое оформление линии получения сахара.	3	1,5	К.р. № 2
10	Основы технологии производства крахмала	3	1,2,3	К.р. № 2
11	Основы технологии крахмальной патоки, декстринов.	3	1,5,6	К.р. № 2
12	Основные технологические процессы производства компотов и требования к готовой продукции.	3	1,7	К.р. № 2
13	Технология производства жиров и масел	3	1,3	К.р. № 2
14	Технология производства томатопродуктов и требования к качеству готовой продукции.	3	1,6,7	К.р. № 3
15	Технология производства фруктовых и овощных соков	3	6,7	К.р. № 3
16	Асептическое консервирование.	3	1,7,	К.р. № 3
17	Технология производства джема, повидла и варенья.	3	1,6,7,	К.р. № 3
18	Производство консервов для детского питания	3	6,7	К.р. № 3
19	Технологии производства продуктов обогащенных БАД	3	1,6,7	К.р. № 3
	Всего:	57		

5. Образовательные технологии

Методы и формы организации обучения, применяемые в учебном процессе по дисциплине, отражены в таблице

Методы и формы организации обучения (ФОО)

Методы обучения	Формы организации обучения (ФОО)					
	Лекции	Лабор. работы	Пр. занятия	Тренинг, мастер-класс	СРС	К. пр.
IT – методы	+	+	-			
Работа в команде	-	-	-			
Case-study	-	+	-			
Игра	-	-	-			
Методы проблемного обучения	+	+	-			
Обучение на основе опыта		+	-			
Опережающая самостоятельная работа			-		+	
Проектный метод			-			
Исследовательский метод		+	-			
Другие методы						

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 40 % аудиторных занятий (57 ч.).

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

ПЕРЕЧЕНЬ вопросов контрольной работы по проверке входных знаний студентов

1. Характеристика пищевого сырья.
2. Вода в сырье и пищевых продуктах.
3. Белковые вещества и их роль в пищевой промышленности.
4. Углеводы, их классификация и роль в пищевой промышленности.
5. Витамины, их классификация и назначение.
6. Пищевые кислоты, их роль в питании.
7. Основы питания и биохимии пищеварения.
8. Превращения в организме человека белков, углеводов, липидов.
9. Важнейшие биохимические процессы микроорганизмов, используемые в пищевой промышленности.
10. Медико-биологические требования к пищевым продуктам.

11. Потребности человека в пищевых веществах.
12. Жиры, дубильные, минеральные и красящие вещества, их изменение и значение.
13. Источники инфекции на производстве. Остаточная микрофлора, вызывающая пищевые отравления.
14. Сухие вещества пищевых продуктов; методы определения сухих веществ.
15. Виды растительного и животного сырья для консервирования.

ПЕРЕЧЕНЬ
вопросов текущих контрольных работ по дисциплине
«Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения»

Контрольная работа № 1

1. Основные составные вещества пищевых продуктов.
2. Общее представление об обмене веществ и энергии в организме.
3. Значение отдельных компонентов пищи в жизнедеятельности организма.
4. Оценка качества сырья и пищевых продуктов.
5. Факторы, определяющие качество продуктов питания.
6. Научные принципы хранения и консервирования сырья и пищевых продуктов.
7. Процессы (химические, физические, биохимические), протекающие в сырье при его хранении.
8. Характеристика основных принципов консервирования (биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз).
9. Процессы окисления жиров.
10. Процесс карамелизации сахаров.
11. Факторы, влияющие на скорость протекания биохимических процессов.
12. Микробиологические процессы технологии пищевых производств: виды микроорганизмов, используемые в различных пищевых производствах.
13. Виды брожения, вызываемого микроорганизмами.
14. Химический состав и свойства сырья, используемого для производства напитков брожения
15. Технологическая схема производства плодово-ягодных вин. Требования к качеству.
16. Аппаратурно-технологическая схема производства пива. Требования к качеству.
17. Производство коньяка, особенности технологии и требования к качеству.
18. Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков.
19. Ассортимент и требования к качеству БАН.

Контрольная работа № 2

1. Характеристика основных видов сырья для кондитерской промышленности.
2. Технология производства карамели.
3. Основы технологии производства конфет.
4. Основы технологии производства шоколада, требования к качеству.
5. Классификация пастильно-мармеладных изделий и требования к качеству.
6. Технология производства халвы и требования к нему.
7. Классификация мучных кондитерских изделий, требования к качеству.
8. Технология производства печенья.

9. Технология производства пряников.
10. Характеристика и химический состав сырья для производства сахара.
11. Основы технологии производства сахара.

Контрольная работа № 3

1. Основные технологии производства картофельного крахмала, требования к нему.
2. Основы технологии производства кукурузного крахмала, требования к нему.
3. Основы технологии производства сухого крахмала.
4. Классификация и особенности производства пищевых концентратов.
5. Основы и способы сушки пищевых продуктов.
6. Экстракты, сухие плодовые полуфабрикаты; требования к качеству.
7. Ассортимент и рецептура пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд.
8. Основы технологии производства крупно-овощных концентратов.
9. Основы технологии производства пищевых концентратов сладких блюд.
10. Характеристика и химический состав сырья для производства жиров.
11. Аппаратурно-техническая схема производства растительных масел.
12. Гидрогенизация жиров.

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов на экзамен по дисциплине «Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения»

1. Производственный процесс, его структура и организация
2. Стадии производства и производственные операции
3. Оценка общего уровня механизации и автоматизации производства по удельному весу операций разного вида
4. Расчет длительности простого производственного цикла
5. Предприятие в системе организации производства.
6. Общее представление об обмене веществ и энергии в организме.
7. Основные компоненты пищи, их характеристика и значение в жизнедеятельности человека.
8. Оценка качества сырья и пищевых продуктов.
9. Основы стандартизации и сертификации и их роль в повышении качества продукции.
10. Физические, химические и биохимические процессы, протекающие в сырье при хранении.
11. Характеристика основных принципов консервирования.
12. Технологические свойства основных компонентов пищевых продуктов; белки, жиры, углеводы.
13. Процессы окисления жиров.
14. Процесс карамелизации сахаров.
15. Факторы, влияющие на скорость протекания биохимических процессов.
16. Микробиологические процессы технологии пищевых производств: виды микроорганизмов, используемые в различных пищевых производствах.
17. Коллоидные процессы в технологии пищевых производств; сорбция, десорбция, экстракция, диффузия.
18. Аппаратурно-технологическая схема производства хлеба, макаронных изделий
19. Химический состав и свойства сырья, используемого для производства напитков брожения

20. Технологическая схема производства плодово-ягодных вин. Требования к качеству.
21. Аппаратурно-технологическая схема производства пива. Требования к качеству.
22. Производство коньяка, особенности технологии и требования к качеству.
23. Аппаратурно-технологическая схема производства безалкогольных напитков.
24. Ассортимент и требования к качеству БАН.
25. Классификация пищевых концентратов; основы и способы сушки пищевых продуктов.
26. Основы технологии производства полуфабрикатов.
27. Основы технологии производства экстрактов, сухих плодовых полуфабрикатов.
28. Основы технологии, ассортимент и рецептура пищевых концентратов первых и вторых блюд.
29. Основы технологии производства крупно-овощных концентратов.
30. Характеристика основных видов сырья для кондитерской промышленности.
31. Основы технологии производства пищевых концентратов сладких блюд.
32. Основы технологии производства и требования к карамели.
33. Основы технологии производства и требования к конфетам.
34. Основы технологии и требования к качеству шоколада.
35. Основы технологии производства и требования к качеству какао-порошка.
36. Производство пастильно-мармеладных изделий.
37. Технология производства халвы и требования к нему.
38. Классификация мучных кондитерских изделий, требования к качеству.
39. Технология производства печенья. Технология производства пряников.
40. Основы технологии производства сахара из свеклы. Аппаратурно-технологическая схема производства сахара.
41. Основы технологии производства картофельного и кукурузного крахмала, требования к качеству. Аппаратурно-технологическая схема производства крахмала.
42. Основы технологии производства растительных масел, требования к ним.
43. Гидрогенизация жиров. Основы технологии производства маргарина.
44. Классификация плодовоовощных консервов, основы технологии производства натуральных овощных консервов.
45. Основы технологии, классификация и требования к качеству томатопродуктов.
46. Основы технологии, классификация и требования к качеству компотов.
47. Основы технологии, классификация и требования к качеству овощных соков. Основа технологии, классификация и требования к качеству фруктовых натуральных соков.
48. Основы технологии, классификация и требования к качеству плодово-ягодных соков с мякотью и сахаром.
49. Основы технологии, классификация и требования к качеству варенья и джема.
50. Основы технологии, классификация и требования к качеству овощных закусовых консервов.

ПЕРЕЧЕНЬ

вопросов контрольной работы по проверке остаточных знаний студентов

1. Основные компоненты пищи; их характеристика и значение в жизнедеятельности.
2. Характеристика основных принципов консервирования.
3. Основы технологии производства продуктов брожения.

3. Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.
4. Классификация пищевых концентратов; основные способы сушки.
5. Основы технологии, классификация и требования к качеству карамели.
6. Основы технологии, классификация и требования к качеству шоколада.
7. Классификация, основы технологии и требования к качеству мучных кондитерских изделий.
8. Основы технологии производства сахара из свеклы.
9. Основы технологии производства крахмала.
10. Классификация и основы технологии жиров и масел.
11. Классификация плодоовощных консервов.
12. Основы технологии производства натуральных овощных консервов.
13. Основы технологии плодоовощных соков.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1	лк	Технологии продуктов питания [lanbook. com]	Сергеев И.Д.	Кемер. ТИПП, 2008	-	-
2	лк., лб	Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства	В.Г. Тихомиров	М., 2007 Колос	10	2
3	лк., лб	Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум	Г.М. Мелькина и др.	М.: Колос С, 2005	3	5
4	лк.	Курс лекций по дисциплине «Общая технология продуктов питания из растительного сырья»	Исламов М.Н.	Махачкала, ИПЦ ДГТУ, 2013	8	21
Дополнительная						

1	2	3	4	5	6	7
5	лк, лб	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для вузов [ibooks]	Касторских М.С., Кузьменко В.А., Пучкова В.С.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2012	-	-
6	лк, лб	Технология и техника производства пива и безалкогольных напитков	Ермолаева Г.А. Колчева Р.А.	М: Академия, 2000	11	2
7	лк, лб	Курс лекций «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»	Ибрагимова Л.Р.	Махачкала, ИПЦ ДГТУ, 2013	10	2

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

На ФМП ДГТУ для проведения исследований имеется специализированная лаборатория, оснащенная необходимым оборудованием и посудой, вспомогательными материалами, а также набором химических реактивов и красок. К ним относятся: сушильный шкаф, водяная баня, рефрактометр, термометр, электрическая плита, аналитические весы, муфельная печь, горелки газовые, штативы, кюветы, пинцеты, потенциометр, пробирки, пипетки.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.04.02 - «Продукты питания из растительного сырья» и профилю магистерской подготовки «Процессы и аппараты пищевых производств».

Рецензент от работодателя по направлению 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» ведущий научный сотрудник Даг. НИИСХ им. Кисриева

д.с/х.н. _____ Н.Г. Загиров

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина (модуль)	М1.В.ОД.1 Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного происхождения
Содержание	Организация производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья, медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки, их хранению и транспортировке, санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, классификацию пищевых инфекций, основы гигиены труда и производственной санитарии на пищевых предприятиях, нормативные документы государственного и ведомственного контроля за качеством пищевых продуктов, методы дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов. Микрофлора продуктов, воды, почвы и тела человека.
Реализуемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3; ОПК-3; ПК-3, ПК-5; ПК-25, ПК-26
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья, медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки, их хранению и транспортировке, санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, классификацию пищевых инфекций, основы гигиены труда и производственной санитарии на пищевых предприятиях, нормативные документы государственного и ведомственного контроля за качеством пищевых продуктов, методы дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведение оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий, проводить санитарно-бактериологические исследования пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, воды, инвентаря и оборудования.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методами разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники, методами микробиологических исследований пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проводить смывы с рук, одежды, инвентаря и оборудования, методами проведения дезинфекции и приготовлением соответствующих препаратов.</p>
Трудоемкость, з.е.	6 з.е

Объем занят. часов	216	лекций	практических	лабораторных	самостоятельная работа
	всего	34	68	-	78
	В т. ч. интерактивной	17	26	-	-

Зав. кафедрой ТППОПиТ _____ А.Ф. Демирова

Декан ФМП _____ Р.К. Ашуралиева