Шифр, наименование образовательной программы – <u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u> уровень высшего образования – <u>бакалавриат</u>

профиль подготовки

- <u>Технология бродильных производств и виноделие</u>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.Б.17 Медико-биологические требования

и санитарные нормы качества пищевых продуктов

 базовая
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору
очная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации — Скиба Е.А., к.т.н., доцент, доцент кафедры биотехнологии ФИО разраоотчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая	
трудоемкость дисциплины	4/144
(ЗЕТ / час.)	
Цель изучения	формирование научных представлений о медико-биологических требованиях и санитарных
дисциплины	нормах качества к сырью, полуфабрикатам, готовой продукции, упаковке; о путях загрязне-
	ния пищевых продуктов
Содержание	Модуль 1. Введение.
дисциплины	Модуль 2. Загрязнения микробиологического характера
(основные темы,	Модуль 3. Токсичность пищевых продуктов, вызванная загрязнениями окружающей среды
	Модуль 4. Санитария производства
Формируемые	ОК-1, ПК-1, ПК-5, ПК-8, ПК-12
компетенции	OK-1, 11K-1, 11K-3, 11K-12
Наименование	
дисциплин,	математика, общая и неорганическая химия, химия элементов, органическая химия, основы
необходимых для	биохимии и молекулярной биологии, микробиология, физика
освоения данной	onomina i monetajampion onomina, minipoonomina, quomin
дисциплины	
Знания, умения	знать: основы медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых
и навыки,	продуктов, загрязнения микробиологического характера, пути попадания и источники ток-
получаемые в	сичности, вызванные загрязнениями окружающей среды основы санитарии бродильных про-
результате	изводств;
	уметь: классифицировать и давать характеристики основным группам загрязнителей по сте-
	пени опасности и источнику поступления в пищевое сырьё и продукты питания, оценивать пути попадания и источники токсичности, вызванные загрязнениями окружающей среды, использовать на практике знания основ санитарии бродильных производств владеть: классификацией алиментарных заболеваний, вызываемых патогенными микроорга-
	низмами, навыками классифицирования путей попадания и источников токсичности, вызванных загрязнениями окружающей среды, основами санитарии бродильных производств.
технологии	В качестве интерактивных форм обучения при освоении дисциплины используются мультимедийные презентации учебно-научного материала, занятия-дискуссии. Лабораторный практикум: работа в микрогруппах, оценка плана подготовки, проведённого студентом, оценка эксперимента, проверка отчёта и выводов; игровая технология при проведении лабораторных занятий.
Формы текущего контроля успеваемости	коллоквиум, выполнение и защита лабораторных работ.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен 5 семестр

oll