

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 «Основы гигиены и санитарии»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Основы гигиены и санитарии» являются формирование знаний, умений и навыков по оценке безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного происхождения на этапах производства и хранения.

2. Содержание дисциплины «Основы гигиены и санитарии»:

Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки. Введение. Правовое регулирование продовольственной безопасности.

Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человек. Концепция продовольственной безопасности России. Гигиенические характеристики основных компонентов пищи.

Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая задача.

Опасности микробиологического и вирусного происхождения Загрязнение пищевого сырья растительного и животного происхождения микроорганизмами и их метаболитами. Микробные инфекции и интоксикации.

Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками (чужеродными веществами) из внешней среды Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Загрязнение сырья химическими элементами (ртуть, свинец, кадмий, мышьяк), нитратами и нитритами, Токсиколого - гигиеническая характеристика химических элементов. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.

Опасности природных компонентов пищевой продукции Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции и сырья водного происхождения. Опасности зооантропонозных инфекций и гельминтозы. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, молока и рыбы.

Безопасность пищевой продукции из генномодифицированных источников Гигиенический контроль производства пищевой продукции с использованием генетически модифицированных источников, Генетическая

модификация в биотехнологии.

Контроль использования пищевых, технологических и биологически активных добавок Гигиенические принципы нормирования и контроль применения пищевых добавок, технологических и биологически активных добавок. Загрязнение продуктов в ходе технологической обработки сырья. Диоксины и ПАУ

Опасности тароупаковочных материалов, применяемых в пищевой промышленности Значение маркировки в обеспечении безопасности продукции. Идентификация и фальсификация пищевой продукции. Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности. Вопросы экологии полимерной упаковки.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) принципы построения технологических схем производства продуктов питания из животного сырья;
- б) классификацию методов анализа;
- в) основы системы анализа рисков и критических контрольных точек;
- г) инструменты контроля качества;
- д) методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции;
- е) нормативно-законодательную основу продовольственной безопасности пищевых продуктов.

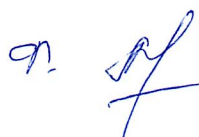
2) Уметь:

- а) составить схему анализа;
- б) выявить критические контрольные точки технологического процесса;
- в) правильно выбрать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта;
- г) осуществлять контроль использования пищевых добавок.

3) Владеть:

- а) стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения;
- б) навыками теоретического обоснования и выбора технологических параметров, режимов и способов производства продуктов питания с заданными качественными показателями;
- в) навыками применения инструментов контроля качества;
- г) навыками мониторинга биологической безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.