

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

<b>Наименование дисциплины</b>		<b>МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</b>					
<b>Курс</b>	3	<b>Семестр</b>	5	<b>Трудоемкость</b>	2 ЗЕ, 72 ч (из них 34 ч ауд. зан.)		
<b>Формы аттестации</b>				Зачет			
<b>Цели освоения дисциплины</b>							
Целями освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными проблемами и перспективами научно- технического развития пищевой отрасли, получение теоретических и практических знаний по вопросам формирования требований к пищевым продуктам, изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов.							
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>							
Дисциплина входит в базовую часть цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Аналитическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология».							
<b>Разделы дисциплины и виды занятий</b>							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основные подходы к формированию требований к продуктам питания	17		17		38	72
<b>Формируемые компетенции</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности (ОК-5);</li> <li>- владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);</li> <li>- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-7);</li> <li>- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-8);</li> <li>- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-18).</li> </ul>							
<b>Образовательные результаты</b>							
<p><b>-знания:</b> нормативных документы и требования (постановления, распоряжения, приказы) по санитарной подготовке производства, безопасности сырья и пищевых продуктов;</p> <p>-современные достижения науки в технике и технологии обеспечения санитарных требований к продуктам питания из растительного сырья.</p> <p><b>умения:</b>- работать с компьютером как средством управления информацией;</p> <p>-пользоваться нормативными документами, определяющими требованиями к качеству сырья и готовой продукции;- осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению санитарных норм к производству и продукции.</p> <p><b>владение:</b>- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>							
<b>Интерактивные формы обучения</b>							
Интерактивные лекции, разработка презентаций, докладов							
<b>Ответственная кафедра</b>							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
<b>Составитель</b>							
к.х.н., доцент Агеева Е.С.							