


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Иванович
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

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

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рязков
«17» августа 2020 г.


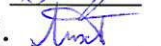


Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
ЭКСПЕРТИЗА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 3 курса очной формы (2 курса заочной формы) обучения

Составитель:
ст. преп. Брославская М.Н. 
ст. преп. Лихуша П.С. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Экспертиза безопасности продуктов питания

2. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- Формирование теоретических знаний и практических навыков в области проведения идентификационной и товарной экспертизы продуктов растительного происхождения, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства **(ПК-1)**;

- способности владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий **(ПК-3)**;

- способности 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-5)**;

- способности использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья **(ПК-6)**;

- готовности обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка **(ПК-8)**.

Задачами освоения дисциплины являются:

- освоение теоретических и практических основ экспертизы безопасности продуктов питания растительного происхождения;

- изучение международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов питания растительного происхождения;

- освоение основ знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов питания растительного происхождения;

- изучение санитарии и рациональной гигиены продуктов питания растительного происхождения, условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработки, хранения, транспортировки и приготовления.

3. Место дисциплины в структуре подготовки специалиста

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору

Дисциплины и практики, на основе которых ведется освоение дисциплины:

- Безопасность жизнедеятельности;

- Пищевая химия;

- Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;

- Введение в технологию продуктов питания;

- Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина является одной из базовых для усвоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 32 часов, практические работы 16 часов, **самостоятельная работа:** 60 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, практические работы 10 часов, **самостоятельная работа:** 84 часов, 4 час контроль.

Заочная форма обучения (переходный план): 6 зачетных единиц, 216 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, практические работы 10 часов, **самостоятельная работа:** 195 часов, контроль 9 часов.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Владеть: навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией продуктов питания растительного происхождения; Уметь: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, Знать: роль экспертизы в получении экологически чистых продуктов питания растительного происхождения
ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Владеть: статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки). Уметь: правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их. Знать: микробиологические критерии для пищевых продуктов питания растительного происхождения и ферментно-эндокринного сырья;
ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания	Владеть: методами экспертизы продуктов питания растительного происхождения. Уметь: уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции.

<p>фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: требования к гигиене производства пищевых продуктов питания растительного происхождения и исследования готовых продуктов питания растительного происхождения.</p>
<p>ПК-6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Владеть: методами обеспечения стабильности показателей производства выпускаемой продукции; Уметь: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства сырья и хранения продукта; Знать: обеспечение стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции.</p>
<p>ПК-8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>Владеть: методами обеспечения стабильности показателей качества выпускаемой продукции; Уметь: правильно ориентироваться в вопросах: микробиология пищевого сырья, влияние технологической обработки на микрофлору продукта; Знать: пригодность экологически чистых продуктов питания растительного происхождения к использованию для пищевых и медицинских целей.</p>

6. Форма промежуточной аттестации

Зачет в 6 семестре ОФО,

Зачет на 2 курсе ЗФО,

Экзамен на 2 курсе ЗФО (переходный план).

7. Язык преподавания русский.