


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45  
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственной университет»  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственной университет»

Утверждаю:  
Руководитель ООП:  
Ю.А. Рыжков   
«07» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки


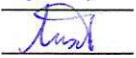
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 3 курса очной (4 курса заочной) формы обучения

Составитель:

Ст.преподаватель. Брославская М.Н.   
ст.преп. Лихуша П.С. 

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

- формирование необходимых теоретических и практических знаний о медико-биологических требованиях к продуктам питания и об основных принципах управления качеством продовольственного сырья и продуктов питания;

- изучение проблемы загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения и способов детоксикации сырья и продуктов питания, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» включена в вариативную часть Модуля 3. Дисциплины, формирующие ПК-компетенции, учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия», «Пищевая химия» и «Биоорганическая химия продовольственных продуктов».

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Пищевая химия, Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания Ферменты в пищевой промышленности, Экспертиза безопасности продуктов питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, учебная практика.

## 4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 3 зачетные единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 16 часов, практические занятия 16 часов, **самостоятельная работа:** 76 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 88 часов. + 4 часа (контроль)

**По переходному плану заочная форма обучения:** 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 83 часов. + 9 час. (контроль).

## 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
- способность определять и анализировать	<b>Владеть:</b> - контролем за использованием пищевых добавок <b>Уметь:</b>

<p>свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1)</p>	<p>- проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья и готовой продукции;          - разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции  <b>Знать:</b>          - экологические аспекты питания          - классификацию ксенобиотиков, варианты их токсического воздействия на организм человека;</p>
<p>- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).</p>	<p><b>Владеть:</b>          - системой обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;  <b>Уметь:</b>          - управлять действующим технологическим процессом производства; использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности.  <b>Знать:</b>          - пути и особенности загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, радионуклидами, веществами, применяемыми в растениеводстве, диоксинами</p>

#### 6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: зачёт в 6-ом семестре;

Заочная форма: зачет на 4-ом курсе.

По переходному плану заочная форма: экзамен на 4-ом курсе

#### 7. Язык преподавания русский.