



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:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

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

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


Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)  
**РАДИОАКТИВНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ**

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. Лихуша П.С. 

Тверь, 2020

## **1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом**

Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы контроля

## **2. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины: формирование у будущего специалиста – технолога общественного питания научного мировоззрения о радиоактивном загрязнении продуктов питания, о здоровом питании и средствах его обеспечения, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- 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).

Задачами дисциплины является изучение:

- общесанитарных гигиенических требований;
  - особенностей санитарного надзора за качеством пищевых продуктов;
  - видов радиоактивного загрязнения пищевых продуктов;
  - токсических и защитных компонентов пищи и их влияния на организм человека;
  - профилактики радиоактивного загрязнения
- использование информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.

## **3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата**

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Физика», «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

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 зачетных единиц, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 32 часов, практические занятия 16 часов, **самостоятельная работа:** 60 часов.

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

Заочная форма обучения (переходный план): 6 зачетных единиц, 216 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа:** 195 часов, 9 часов 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
(ПК-4) способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<p><b>Владеть:</b> способами снижения содержания радиоактивных веществ в продуктах питания.</p> <p><b>Уметь:</b> составлять рационы питания для различных групп населения при радиоактивном заражении; анализировать и корректировать рационы питания; определять виды радиоактивного заражения, оказывать первую помощь, интерпретировать и обобщать экспериментальные данные, полученные на лабораторных работах.</p> <p><b>Знать:</b> процессы, происходящие с химическими веществами пищи при радиоактивном заражении; защитные и токсичные функции компонентов пищи; основные принципы составления различных рационов питания при лучевой болезни; задачи и принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания;</p>
(ПК-5) 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	<p><b>Владеть:</b> процессы, происходящие с химическими веществами пищи при радиоактивном заражении; защитные и токсичные функции компонентов пищи; основные принципы составления различных рационов питания при лучевой болезни; задачи и принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания;</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и корректировать рационы питания; определять виды радиоактивного заражения, интерпретировать и обобщать экспериментальные данные, полученные на лабораторных работах</p> <p><b>Знать:</b> способами снижения содержания радиоактивных веществ в продуктах питания</p>
(ПК-6) способность использовать информационные технологии для решения	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами расчета биотехнологических показателей;</li> <li>-практическими навыками статистической обработки и анализа биотехнологических данных.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> применять методы биотехнологических исследований</p> <p><b>Знать:</b> типовые алгоритмы обработки данных и особенности биологического объекта как объекта исследований.</p>

технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.	
------------------------------------------------------------------------------------------	--

**6. Форма промежуточной аттестации**

Очная форма: зачет в 6 семестре

Заочная форма: зачет на 2 курсе.

Заочная форма (переходный план): экзамен на 2 курсе.

**7. Язык преподавания русский.**