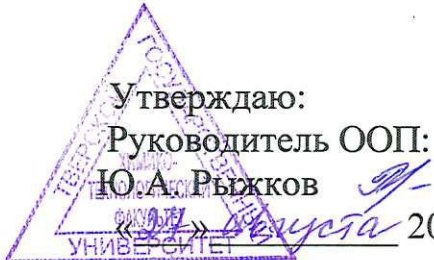


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

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

<p>Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине</p>
<p>(ПК-4) способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	<p>Владеть: способами снижения содержания радиоактивных веществ в продуктах питания. Уметь: 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. Знать: 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>(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>	<p>Владеть: 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; Уметь: анализировать и корректировать рационы питания; определять виды радиоактивного заражения, интерпретировать и обобщать экспериментальные данные, полученные на лабораторных работах Знать: способами снижения содержания радиоактивных веществ в продуктах питания</p>
<p>(ПК-6) способность использовать информационные технологии для решения</p>	<p>Владеть: - методами расчета биотехнологических показателей; -практическими навыками статистической обработки и анализа биотехнологических данных. Уметь: применять методы биотехнологических исследований Знать: 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.