-

Б1.Б.17.1 «Медико-биологические требования»

1.1.Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Медико-биологические требования» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о требованиях санитарного законодательства к предприятиям пищевой промышленности, к качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

1.2.Место дисциплины в структуре образовательной программы, в модульной структуре ОП

Дисциплина «Медико-биологические требования» является дисциплиной базовой части цикла подготовки студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Ее изучение базируется на знаниях студентами смежных дисциплин, таких как биология, органическая химия, биохимия, физика, концепция современного естествознания, санитария и гигиена питания, и позволит на высоком профессиональном уровне участвовать в организации и совершенствовании технологических процессов продовольственных продуктов, в разработке новых технологий продуктов питания из растительного сырья.

1.3.Содержание дисциплины (модуля)

Основные разделы программы:

Модуль 1. **«**Введение в курс дисциплины «Медико-биологические требования».

Тема 1. Продовольственная безопасность. Федеральные законы и нормативные документы в области производства пищевых продуктов**».**

Модуль 2. **«**Санитарные требования к предприятиям пищевой промышленности».

Тема 2. Виды опасностей загрязнения сырья и продуктов питания.

Тема 3. Окружающая среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.

1.4.Основные образовательные технологии.

В процессе преподавания дисциплины «Медико-биологические требования» используются формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, консультации преподавателя, самостоятельная работа студентов. Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы: проблемное обучение, индивидуальное обучение, работа в команде, самостоятельная работа, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка реферата и контрольной работы, подготовка к лабораторным занятиям, тестированию, промежуточной аттестации по дисциплине.

Интерактивная составляющая обучения – это поддержание контакта преподавателя со студентом через систему Moodle.

1.5.Требования к результатам освоения дисциплины

В процессе изучения дисциплины формируются следующие

компетенции: ПК-1, ПК-4.

Студенты должны *знать:*

- о санитарно-гигиенических требованиях к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, к качеству пищевых продуктов и технологическим процессам производства, хранению и реализации готовой продукции;

Студенты должны *уметь:*

- определить эпидемиологическую роль пищи и продуктов питания, значение соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятиях пищевой промышленности, чтобы исключить любую возможность массовых заболеваний (кишечных инфекций, пищевых отравления и др.), вызванных употреблением в пищу недоброкачественных продуктов.

Студенты должны *владеть* навыками по:

- теоретическим основам и санитарно-гигиеническим нормативными документам, навыками гигиенических подходов к организационным и технологическим проблемам питания и сознательно применять свои знания на практике.