-

.

Б1.Б.17.2 «Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

1.1.Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 «Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий» является дисциплиной базовой части цикла подготовки студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

1.3.Содержание дисциплины (модуля)

Основные разделы программы:

Модуль 1 «Санитарные требования к предприятиям пищевой промышленности»

Тема 1. Составление схем сертификации хлебобулочной продукции.

Тема 2. Оценка микробиологического состояния технологического оборудования.

Тема 3. Моющие и дезинфицирующие растворы используемые на предприятиях пищевой промышленности. Расчеты приготовления.

Модуль 2 «Виды опасностей загрязнения сырья и продуктов питания»

Тема 4. Определение массовой концентрации диоксида серы, железа в сырье.

Тема 5. Выявление синтетических красителей в хлебобулочных изделиях.

Тема 6. Микробиологические показатели безопасности хлебобулочных изделий.

1.4.Основные образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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, ПК-7.

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:

- теоретическими основами и санитарно-гигиеническими нормативными документами, навыками гигиенического подходов к организационным и технологическим проблемам питания и сознательно применять свои знания на практике.