Аннотация
рабочей программы дисциплины: «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов».
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

<p>Цели и задачи освоения дисциплины</p>	<p>Целью данной дисциплины является изучение основных и принципиально важных моментов касающихся обеспечения безопасности продовольственного сырья и производимой из него продукции, так как вопрос обеспечения безопасности продовольственной продукции является основополагающим и первостепенным.</p> <p>Задачи и цели дисциплины можно разделить две основные группы: 1) изучение химической и физической безопасности пищевого сырья и готовых продуктов; 2) изучение существующих санитарных норм качества пищевых продуктов</p>
<p>Место дисциплины в структуре образовательной программы</p>	<p style="text-align: center;">Б1.Б.15</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ПК-8 - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; ПК-15 - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.</p>
<p>Требования к результатам освоения содержания дисциплины.</p>	<p>ПК-8: Знать: фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в органических соединениях; классификацию, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов органических соединений и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем. Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов и навыков выполнения основных химических лабораторных операций; применять термодинамические и кинетические подходы в физической химии, а также установление связи теории физической химии с современными технологиями, применяемыми в пищевой промышленности. Владеть: приемами проведения экспериментальных исследований и планированием эксперимента; навыками использования теоретических подходов при разработке новых технологий и самостоятельного выполнения физико-химического эксперимента по изучению термодинамических и кинетических характеристик различных систем. ПК-13: Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ПК-15: Знать: промышленное производство, суть разработок для внедрения и испытаний, методы и последовательность испытаний. Уметь: применять на практике методы испытаний и способы внедрения результатов исследований и разработок в производство.</p>

	Владеть: навыками проведения производственных испытаний, опытом работы на промышленном производстве и внедрения результатов исследований и разработок.
Общая трудоемкость изучения дисциплины	Зачетных единицы, 108 часов.
Форма контроля	Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: экзамен.
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: групповая дискуссия.