


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: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

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



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

**ВИДЫ ЗАГРЯЗНЕНИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки



19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 4 курса очной формы (2, 3 курса заочной формы) обучения

Составитель:

К.х.н., доц. Парфентьева Н.В.   
ст.преп. Лихуша П.С. 

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Виды загрязнений сырья и пищевых продуктов

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются: овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности и практическими навыками экспертизы продовольственных сырья и товаров по показателям безопасности, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

- 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 (ПК-5);

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Эта дисциплина входит в блок дисциплин по выбору. Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «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 составляет

Очная форма обучения 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 36 часов, лабораторные работы 36 часов, **самостоятельная работа:** 72 часа, 36 контроль.

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 155 часов, 9 час контроль.

Заочная форма обучения (переходный план): 7 зачетных единиц, 252 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 227 часов, 9 час. контроль.

## 5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на	<b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. <b>УМЕТЬ:</b> проводить контроль безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, <b>ЗНАТЬ:</b> теоретические основы безопасности качества и безопасности пищевой продукции

<p>оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства <b>(ПК-1)</b>;</p>	
<p>способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий <b>(ПК-3)</b>;</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных.  <b>УМЕТЬ:</b> определять природу их загрязнения, выявлять этиологию и определять меры профилактики.  <b>ЗНАТЬ:</b> навыки работы с законодательными и нормативными документами по контролю качества и безопасности пищевой продукции</p>
<p>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 <b>(ПК-5)</b>;</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами обработки полученных результатов, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных.  <b>УМЕТЬ:</b> определять природу загрязнения пищевых продуктов, выявлять этиологию и определять меры профилактики.  <b>ЗНАТЬ:</b> практические основы безопасности, владеть навыками работы с законодательными и нормативными документами по контролю качества и безопасности пищевой продукции</p>
<p>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья <b>(ПК-6)</b>;</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных.  <b>УМЕТЬ:</b> проводить контроль безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, определять природу их загрязнения, выявлять этиологию и определять меры профилактики.  <b>ЗНАТЬ:</b> теоретические и практические основы безопасности, владеть навыками работы с законодательными и нормативными документами по контролю качества и безопасности пищевой продукции</p>

<p>готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> проводить контроль безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, определять природу их загрязнения, выявлять этиологию и определять меры профилактики.</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> теоретические и практические основы безопасности, владеть навыками работы с законодательными и нормативными документами по контролю качества и безопасности пищевой продукции</p>
--	---

#### **6. Форма промежуточной аттестации**

Очная форма: экзамен в 7 семестре

Заочная форма: экзамен на 3 курсе.

план): экзамен на 3 курсе.

#### **7. Язык преподавания - русский.**