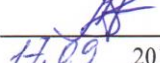



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан, председатель совета
технологического факультета


З.А. Абдулхаликов
14.09 2018

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


Н.С. Суракатов
14.10 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)

Дисциплина Б1.В.ОД.19 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов.

наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для направления (специальности) 19.03.04. - «Технология продукции и организация общественного питания»

шифр и полное наименование направления (специальности)

по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»

факультет Технологический

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) Бакалавр.

бакалавр (специалист)

Форма обучения очная, курс 2 семестр (ы) 4.

очная, заочная, др.

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 5 ЗЕТ (180ч.)

лекции 17 (час); экзамен 4 (ЗЕТ, 36 ч);

(семестр)

практические (семинарские) занятия 34 (час); зачет _____

(семестр)

лабораторные занятия _____ (час); самостоятельная работа 93 (час);

курсовой проект (работа, РГР) _____ (семестр).

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф.

Подпись ФИО

Начальник УО  Магомаева Э.В.

Подпись ФИО



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ 12.09.18 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)


_____ А.Ф. Демирова

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе направления
подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование направления


_____ Председатель МК

Демирова А.Ф.

14 09 2018г.

АВТОР ПРОГРАММЫ

Демирова А.Ф., к.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



1. Цели освоения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»

Основными целями учебной дисциплины являются:

- формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания;
- улучшение качества пищевых продуктов, совершенствование нормативно-технической документации на них, улучшение структуры питания и укрепление здоровья населения.
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции

Задачи освоения дисциплины:

- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания
- предназначены для использования при разработке новой нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты, и пересмотре действующей нормативно-технической документации на продовольственное сырье и пищевые продукты;
- предназначены для осуществления государственного санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам, разработке рекомендаций по рациональному питанию населения и осуществления ведомственного контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б.1, вариативной части. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых

дисциплин - физики, неорганической химии, органической химии, биохимии, аналитической химии и физико-химических методов анализа, физической и коллоидной химии, микробиологии, метрологии, стандартизации и сертификации, экологии, методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин – проектирование предприятий общественного питания, безопасность жизнедеятельности, технология продуктов общественного питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров, физиология питания.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Выпускник программы бакалавриата по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

Выпускник программы бакалавриата после изучения дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать

деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России;

- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания;

- основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;

- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала;

- основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры;

- санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;

- санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов;

- санитарные требования к технологии производства на предприятиях общественного питания;

- санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции;

- гигиенические особенности организации питания различных групп населения;

- особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях.

Уметь:

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания;

- проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятий общественного питания;

- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;

- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы;

- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;

- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;

- проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы.

Владеть:

- законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;
- базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;
- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены питания;
- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенического оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания

4. Структура и содержание дисциплины Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов

4.1.Содержание дисциплины.

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Лекция 1 Тема: Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов 1. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов 2. Термины и определения 3. Классификация пищевых продуктов	4	1	2	2		10	Входная контрольная работа
2	Лекция 2 Тема: Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления 1. Критерии пищевой ценности для лечебных(диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом	4	3	2	4		10	

	2.Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления 3.Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов							
3	Лекция 3 Тема: Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности 1. Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья. 2.Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания 3.Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	4	5	2	4		10	Контрольная работа1
4	Лекция 4 Тема: Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов 1.Пищевая ценность мяса и мясные продукты. 2.Пищевая ценность молока и молочных продуктов 3.Пищевая ценность группы продуктов «Рыба, рыбные и другие продукты моря» 4.Пищевая ценность группы хлебобулочных изделий и мукомольно-крупяных продуктов	4	7	2	4		10	
5	Лекция 5 Тема: Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы	4	9	2	4		10	Контрольная работа2

	<p>1.Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p>2.Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.</p> <p>3.Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов</p>							
6	<p>Лекция 6 Тема: Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах</p> <p>1.Пищевые добавки. Их классификация</p> <p>2.Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок</p> <p>3.Контроль за применением пищевых добавок</p>	4	1 1	2	4		10	
7	<p>Лекция 7 Тема: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов</p> <p>1.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания</p> <p>2.Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов</p> <p>3.Санитарные нормы качества продуктов диетического и лечебного питания.</p>	4	1 3	2	4		13	Контрольная работа3
8	<p>Лекция 8 Тема: Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и</p>	4	1 5	2	4		10	

	пищевой ценности 1.Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности продуктов питания.						
9	Лекция 9 Тема: Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов 1. Нормативные и методические документы по методам микробиологического контроля 2. Безопасность и пищевая ценность различных групп пищевых продуктов		1 7	1	4		19
	Итого			17	34		93

4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов	2	1,2
2	Лекция 2	Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления	4	3,4
3	Лекция 3	Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности	4	1,3
4	Лекция 4	Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	5,6,7
5	Лекция 5	Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы	4	3,10
6	Лекция 6	Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах	4	4,5,6
7	Лекция 7	Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов	4	5,6
8	Лекция 8	Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности	4	7,8
9	Лекция 9	Нормативные и методические документы по методам микробиологического контроля	4	8,9
	Итого:		34	

4.3 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1	Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов.	10	Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Сиб. изд-во, 2007	Реферат
2	Критерии пищевой ценности для лечебных (диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.	10	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы	Реферат
3	Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья. Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания. Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	10	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Дискуссия
4	Пищевая ценность мяса и мясные продукты. Пищевая ценность молока и молочных продуктов. Пищевая ценность группы хлебобулочных изделий и мукомольно-крупяных продуктов	10	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00.	Доклад
5	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение микро- организмами и их метаболитами. Радиоактивное загрязнение	10	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.	Дискуссия

	продовольственного сырья и пищевых продуктов			
6	Пищевые добавки. Их классификация. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок. Контроль за применением пищевых добавок	10	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие / И.А. Рогов- Новосибирск: Сиб. изд-во, 2007	Реферат
7	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов. Санитарные нормы качества продуктов диетического и лечебного питания.	13	Санитарно-гигиенические нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания. Москва 1991 г	Реферат
8	Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов.	10	Учебное пособие для гигиенического обучения работников общественного питания. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 1999.	Дискуссия
9	Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности продуктов питания	10	Санитарно-гигиенические нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания. Москва 1991 г	Доклад
	Итого:	93		

5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. Обучение для бакалавров рекомендуется в течение одного семестра.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения, поисковые методы и т.д.

Групповой метод обучения применяется на практических занятиях, при котором обучающиеся эффективно занимаются в микрогруппах при формировании и закреплении знаний.

Исследовательский метод обучения применяется на практических занятиях и обеспечивает возможность организации поисковой деятельности обучающихся по решению новых для них проблем, в процессе которой осуществляется овладение обучающимися методами научного познания и развития творческой деятельности.

Компетентностный подход внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях.

Междисциплинарный подход применяется в самостоятельной работе студентов, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи.

Проблемно-ориентированный подход применяется на лекционных занятиях, позволяющий сфокусировать внимание студентов при анализе и разрешении какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Морфология бактерий, структура клетки
2. Мицелиальные грибы, их строение.
3. Дрожжи, способы размножения, форма клеток, их размеры.
4. Дыхание микроорганизмов
5. Способы и типы питания микроорганизмов.
6. Действие лучистой энергии на микроорганизмы.
7. Влияние температуры на микроорганизмы.
8. Микрофлора воздуха
9. Микрофлора воды.
10. Микрофлора почвы.
11. Условно-патогенные микроорганизмы.
12. Микробиологические показатели воды.
13. Гнилостные процессы и их возбудители
14. Характеристика гнилостных бактерий
15. Химизм процесса дыхания
16. Биотехнология и ее значение
17. Ферменты, их физическая и химическая природа
18. Простые и сложные белки
19. Жиры, строение жиров
20. Углеводы – моносахариды и полисахариды. Их характеристика

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Классификация пищевых продуктов
2. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
3. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов
4. Критерии пищевой ценности для лечебных (диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом
5. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления
6. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов
7. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
8. Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья.
9. Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания

10. Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов

Контрольная работа №2

1. Пищевая ценность группы хлебобулочных изделий и мукомольно-крупяных продуктов
2. Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Пищевая ценность мяса и мясные продукты.
4. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
5. Пищевая ценность группы продуктов «Рыба, рыбные и другие продукты моря»
6. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы
7. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
8. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
9. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов

Контрольная работа №3

1. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах
2. Пищевые добавки. Их классификация
3. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
4. Контроль за применением пищевых добавок
5. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций
6. Гигиена труда на предприятиях общественного питания
7. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию
8. Методы уменьшения вредных факторов в рабочей ПОП
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов
10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания
11. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов
12. Санитарные нормы качества продуктов диетического и лечебного питания.
13. Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности
14. Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов
15. Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности продуктов питания

Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов»

1. Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов
3. Термины и определения
4. Классификация пищевых продуктов
5. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления
6. Критерии пищевой ценности для лечебных(диетических), витаминизированных продуктов и продуктов массового потребления с измененным химическим составом
7. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления
8. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов
9. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
10. Медико-биологические требования к органолептическим свойствам продовольственного сырья.
11. Медико-биологические требования к пищевой ценности продуктов питания
12. Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов
13. Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов
14. Пищевая ценность мяса и мясные продукты.
15. Пищевая ценность молока и молочных продуктов
16. Пищевая ценность группы продуктов «Рыба, рыбные и другие продукты моря»
17. Пищевая ценность группы хлебобулочных изделий и мукомольно-крупяных продуктов
18. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы
19. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
20. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.
21. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов
22. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах
23. Пищевые добавки. Их классификация
24. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
25. Контроль за применением пищевых добавок
26. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
27. Типы пищевых отравлений
28. Профилактика пищевых отравлений на ПОП
29. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций
30. Гигиена труда на предприятиях общественного питания

31. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы качества пищевых продуктов
32. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания
33. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов
34. Санитарные нормы качества продуктов диетического и лечебного питания.
35. Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности
36. Нормативные и методические документы по методам и порядку микробиологического контроля безопасности и пищевой ценности различных групп пищевых продуктов
37. Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности продуктов питания

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Классификация пищевых продуктов
2. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления
3. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
4. Нормируемые показатели пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов
5. Пищевая ценность различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов
6. Критерии безопасности. Загрязнители химической и биологической природы
7. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
8. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов
9. Гигиенические нормативы присутствия пищевых добавок в продовольственных товарах
10. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
11. Контроль за применением пищевых добавок
12. Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания
13. Гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов
14. Санитарные нормы качества продуктов диетического и лечебного питания.
15. Нормативные и методические документы по методам определения, контроля безопасности и пищевой ценности

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
(Медико-биологические требования и санитарные нормы качества
пищевых продуктов):
основная литература, дополнительная литература**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1	Лк, Пз	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов.	Жаркова И.М., Малютина Т.Н.	Учебное пособие - Воронеж.: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 - 224с http://www.iprbookshop.ru/70809.htm	10	1
2	Лк, Пз	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.,	Учебное пособие С-Пт. Издательство «Троицкий мост», 2012 http://www.iprbookshop.ru/40889.html	10	-
		Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания	Зурабина Е.И.,	Учебное пособие С-Пт. Издательство «Троицкий мост», 2019 http://www.iprbookshop.ru/84651.html		

3	Лк, Пз	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учеб.пособие	И.А. Рогов и др	Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007	20	-
4	Лк, Пз	Санитария и гигиена питания: учебное пособие.	Степанова И.В.	С-Пт. Издательство «Троицкий мост», 2010	-	1

Дополнительная						
5	Лк, Пз	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие.	Кича Д.И., Фомина А.В.	М.: ГЭОТАР – Медиа, 2009.	-	1

