

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.01.2011 17:55:42

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd54873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Методы исследования качества и безопасности товаров»

Цель преподавания дисциплины изучение методов анализа качества и безопасности пищевых продуктов.

Задачи изучения дисциплины

- изучение теоретических основ физико-химических методов, их применение при исследовании пищевых продуктов;
- ознакомление с методами пробоподготовки;
- практическая работа по анализу пищевой продукции с помощью физико-химических и других методов;
- приобретение основных химических и физико-химических знаний, приемов и методов решения задач, диктуемых требованиями при анализе недоброкачественной или фальсифицированной продукции;
- изучение изменения физико-химических и органолептических свойств в процессе технологической обработки продуктов, а также в процессе их хранения.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОПК-2 - способность к аналитической деятельности, к постановке целей и решению исследовательских задач с применением современных методов и средств;

ПК-2 - способность осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения;

ПК-3 - владение знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров.

Разделы дисциплины

Классификация методов, применяемых в товароведении

Экспериментальные методы

Аналитические методы

Иерархический и фасетный методы классификации, их преимущества и недостатки

Классификация вредных чужеродных веществ и пути их поступления в пищу

Окружающая среда – основной источник

Радиоактивное загрязнение

Строение диоксинов и источники их поступления в продукты питания

Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.

Пестициды.

Нитраты, нитриты, нитрозамины.

Регуляторы роста

Антибиотики.

Загрязнение микотоксинами.

Основная концепция системы НАССР.

Изучаемые вопросы:

Разработка плана НАССР.

Сбор данных о продукции.

Проверка производственной блок-схемы

Определение критических контрольных точек.