Министерство образования и науки Российской Федерации

Государственное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Хабаровская государственная академия экономики и права»

Кафедра товароведения

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Б. Миронова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

«Экология продуктов питания»

по направлению 100800 «Товароведение»

профиль Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

очной формы обучения

Хабаровск 2010

**1. Цели и задачи дисциплины:**

## 1.1. Цель дисциплины:

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний, умение их анализировать с целью обеспечения соответствия продуктов питания на всех этапах их производства экологичности и безопасности для потребителя, с учетом Федеральных законов, национальных и международных нормативно-правовых документов.

## 1.2. Задачи курса:

В задачи дисциплины входят:

- изучение основных нормативно-правовых документов в области экологии питания и критериев, обеспечивающих безопасность продуктов питания;

- история и современное понятие о экологии питания и перспективы развития науки о экологии питания;

- ознакомление с содержанием основных компонентов в пище и выявление их влияния на физиологический статус человека;

- выявление критериев, вызывающих негативное влияние на организм человека и степень риска, обуславливающий употреблением продуктов, содержащих чужеродные ингредиенты в составе пищи;

- ознакомление с классификацией экотоксинов пищи органического и неорганического происхождения и выявить их влияние на организм человека;

- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правильной их интерпретацией.

**1.3. Методы преподавания дисциплины и исследования:**

- лекции;

- лабораторно-практические занятия, способствующие формированию навыков, позволяющих контролировать безопасность пищевых продуктов, анализировать и оформлять результаты, полученных в процессе исследований данных;

- самостоятельная работа студентов – цель, которой освоение теоретических знаний и подготовки к практическим занятиям;

- написание рефератов по заданной теме для самостоятельного изучения и обсуждение студентами подготовленных рефератов или докладов;

- консультации преподавателя студентов по прочитанным лекциям и лабораторно-практическим занятиям;

- проверка знаний студентов по пройденному курсу, путем тестирования или коллоквиума.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

**Требования к входным знаниям по результатам освоения предшествующих дисциплин:**

Дисциплина входит в базовую профессионального цикла дисциплин (Б.3) по выбору. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами гуманитарного, социального и экономического цикла (Б.1) – правовым регулированием коммерческой деятельности, дисциплинами математического цикла (Б.2) – химией, физикой, физиологией, микробиологией, биологией, экологией, а также с дисциплинами профессионального цикла (Б.3) – теоретическими основами товароведения, экспертизы продовольственных товаров, которые создают необходимую теоретическую базу и формирую практические знания для понимания и осмысления информации, излагаемой в данном курсе.

Для освоения дисциплины необходимо знание правовых документов, регулирующих коммерческую деятельность, освоение и осмысления информации о качестве продуктов питания, подтверждающие их соответствия качеству, указанному в нормативных документах и освоение научно-методических методов контроля за безопасностью и экологичностью продуктов питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

* основные понятия, термины и их определение в области экологии питания;
* потребности организма человека в пищевых ингредиентах и энергии;
* положения теории сбалансированного, адекватного и рационального питания;
* влияние отдельных ингредиентов пищи на физиологический статус человека;
* положения, связанные с недостатком или избытком основных ингредиентов пищи;
* требования и критерии экологической безопасности продуктов питания;
* нормативную документацию, регламентирующую экологическую безопасность продовольственного сырья и пищи в целом.

***Уметь:***

* работать с технической документацией в области экологии и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, сертификатами соответствиями и другими нормативными документами), используя справочные материалы;
* определять биологическую, пищевую и энергетическую ценность продукта,
* анализировать и интерпретировать показатели безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов (ПК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-19).

***Владеть:*** логическим мышлением, способностью к интерпретации информации и навыками организации проведения экспертизы, характеризующей экологичность пищевых продуктов и принятия решений при превышении допустимых концентраций конкретного вида опасностей жизни человека (ПК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-16).

**4. Формы контроля:**

- текущий контроль (преподаватель и лаборант, ведущий лабораторно-практические занятия);

- письменные домашние задания;

- подготовка докладов, рефератов, выступлений;

- промежуточное тестирование по отдельным разделам дисциплины;

- зачет в устной форме.

**5. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Всего часов/  зачетных единиц | Семестры | | | |
|  |  |  |  |
| Аудиторные занятия (всего), в том числе |  |  |  |  |  |
| Лекции |  |  |  |  |  |
| Практические занятия (ПЗ) |  |  |  |  |  |
| Семинары (С) |  |  |  |  |  |
| Лабораторные работы (ЛР) |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе |  |  |  |  |  |
| Курсовое проектирование |  |  |  |  |  |
| Реферат |  |  |  |  |  |
| Другие виды самостоятельной работы |  |  |  |  |  |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) |  |  |  |  |  |
| Общая трудоемкость: часы |  |  |  |  |  |
| зачетные единицы |  |  |  |  |  |