|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |  |  |
| Дисциплина | | Биологическая безопасность продуктов питания | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.03.01 Биотехнология | |  |  |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |  |  |
| Объем дисциплины | | 5 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Основные принципы формирования качества биотехнологической продукции.  Обеспечение контроля качества, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 2. | Ксенобиотики химического и биологического происхождения.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 3. | Микроорганизмы и их метаболиты.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 4. | Химические элементы.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 5. | Антибиотики и гормоны, применяемыми в животноводстве.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 6. | Химические соединения, применяемыми в растениеводстве.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 7. | Радиоактивные соединения.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 8. | Антиалиментарные факторы питания. Чужеродные соединения.  Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнение биотехнологической продукции (ПК-1) | | | |  |
| Тема 9. | Пищевые добавки.  Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением на предприятиях пищевой промышленности (ПК-1) | | | |  |
| Тема 10. | Фальсификация биотехнологической продукции.  Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-1) | | | |  |
| Тема 11. | Стандартные и сертификационные испытания сырья, биотехнологической продукции (ПК-2) | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |

|  |
| --- |
| **Основная литература:** |
| 1. Джум Т. А., Тамова М. Ю., Букалова М.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 544 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1211780 |
|
| 2. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1211767 |
| 3. Коськина Е. В., Брюханова Г. Д. Гигиена питания: микробиологические, химические, физические факторы риска [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 412 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/178988 |
| 4. Бессонова Л. П., Антипова Л. В. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 636 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/471172 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Донченко Л. В., Ольховатов Е. А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 180 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/152480 |
|
| 2. Рябцева С. А., Ганина В. И. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 192 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162387 |
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** |
|  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023 |
|  |
| Аннотацию подготовил: Тихонова Н.В. |

.