|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 производствабиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 2. | Ксенобиотики химического и биологического происхождения.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 3. | Микроорганизмы и их метаболиты.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 4. | Химические элементы.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 5. | Антибиотики и гормоны, применяемыми в животноводстве.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 6. | Химические соединения, применяемыми в растениеводстве.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 7. | Радиоактивные соединения.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 8. | Антиалиментарные факторы питания. Чужеродные соединения.Организация ведения технологического процесса для недопущения загрязнениебиотехнологической продукции (ПК-1) |  |
| Тема 9. | Пищевые добавки.Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением напредприятиях пищевой промышленности (ПК-1) |  |
| Тема 10. | Фальсификация биотехнологической продукции.Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производствабиотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-1) |  |
| Тема 11. |  Стандартные и сертификационные испытания сырья, биотехнологическойпродукции (ПК-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |

|  |
| --- |
| **Основная литература:** |
|  1. Джум Т. А., Тамова М. Ю., Букалова М.В. Санитария и гигиена питания [Электронныйресурс]: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 – Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/178988 |
|  4. Бессонова Л. П., Антипова Л. В. Метрология, стандартизация и подтверждениесоответствия продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]:Учебник и практикум длявузов. - 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 – Режимдоступа: https://e.lanbook.com/book/152480 |
|
|  2. Рябцева С. А., Ганина В. И. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронныйресурс]:. - 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.  |

.