|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Биологическая безопасность продуктов питания | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 5 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров. | | |
| Тема 2. | Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения | | |
| Тема 3. | Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами | | |
| Тема 4. | Загрязнение химическими элементами | | |
| Тема 5. | Загрязнение антибиотиками, гормонами и другими веществами, и соединениями, применяемыми в животноводстве. | | |
| Тема 6. | Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве | | |
| Тема 7. | Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов | | |
| Тема 8. | Антиалиментарные факторы питания. Метаболизм чужеродных соединений. | | |
| Тема 9. | Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением | | |
| Тема 10. | Фальсификация пищевых продуктов. | | |
| Тема 11. | Стандартные и сертификационные испытания сырья, технологических процессов и готовых продуктов питания | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Антипова Л. В., Дворянинова О. П. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции. [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 204 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/449265 | | | |
| 2. Методы исследований пищевых продуктов. [Электронный ресурс]:Нормативные документы. - Ставрополь: Энтропос, 2020. - 252 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1095246 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Бессонова Л. П., Антипова Л. В. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 636 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/446680 | | | |
|  |  |  |  |
| **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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 |
| Аннотацию подготовил: Тихонова Наталья Валерьевна |