

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.1 Биологическая безопасность пищевых продуктов

по направлению подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»

по профилю «Пищевая биотехнология»

Квалификация выпускника: **БАКАЛАВР**

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых продуктов» являются:

- а) формирование представлений о факторах биологической опасности при производстве пищевых продуктов;
- б) обучение приемам предотвращения биологической контаминации продуктов

2. Содержание дисциплины «Биологическая безопасность пищевых продуктов»:

Микробиологически опасные факторы в пищевых продуктах.

Патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы.

Пищевые токсикоинфекции.

Оценка безопасности пищевых продуктов.

Рынок геномодифицированных продуктов и их место в системе пищевой безопасности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) факторы, определяющие микробиологическую безопасность пищевых продуктов;
- б) основные способы предотвращения биологической контаминации пищевых продуктов.

2) Уметь:

- а) использовать стандарты и другие нормативные документы при микробиологической оценке качества и сертификации сырья и продукции.

3) Владеть:

- а) методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей сырья и продукции;
- б) методами подготовки биологически безопасного сырья для получения пищевых продуктов.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.

