

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Химическая и биологическая безопасность продуктов питания

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 «Химическая и биологическая безопасность продуктов питания» являются:

- а) формирование представлений о факторах биологической опасности и путях химического загрязнения при производстве пищевых продуктов;
- б) обучение способам предотвращения контаминации продуктов питания различными токсикантами химической природы;
- в) обучение приемам предотвращения биологической контаминации продуктов.

2. Содержание дисциплины

Химически опасные вещества в сырье и продуктах питания.

Классификация загрязнителей.

Пути загрязнения продуктов питания.

Токсиколого-гигиеническая характеристика контаминантов, способы их определения.

Микробиологические 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 химическую опасность пищевых продуктов и сырья;
- б) факторы, определяющие микробиологическую безопасность пищевых продуктов;
- в) способы предотвращения химического загрязнения сырья и продуктов питания;
- г) основные способы предотвращения биологической контаминации пищевых продуктов;

2) Уметь:

- а) использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке химической и микробиологической безопасности, в том числе, при сертификации сырья и продукции;
- б) выбирать способы и приемы минимизации химического загрязнения и биологической контаминации сырья и продуктов питания при организации и управлении биотехнологическими производствами.

3) Владеть:

- а) методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей сырья и продукции;
- б) методами проведения стандартных испытаний по определению показателей химической безопасности сырья и продукции.