

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины

Дата подписания: 01.04.2024 16:31:59

Уникальный программный ключ:

3ead44c4559c5305ef6904af77de79fa5835829

Пищевая микробиология, токсикология и эпидемиология

Краткое содержание

Нормативно- законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Чужеродные вещества — ксенобиотики. Природные токсиканты. Загрязнение пищевых продуктов веществами из окружающей среды. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Опасности полимерных материалов, используемых в пищевой промышленности. Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека. Антиалиментарные факторы питания. Токсины естественного происхождения. Генетически модифицированные продукты. Фальсификация пищевой продукции — аспект безопасности. Превращения основных нутриентов и ксенобиотиков в процессе производства и хранения пищевых продуктов

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Оценивает критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов; проводит корректирующие и превентивные мероприятия, направленные на улучшение качества. Разработка и применение нормативно-техническую документации по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности. Освоение концепции всеобщего управления качеством, участие в подготовке перспективной политики развития организации и разработке систем ее реализации. Знать методики осуществления микробиологического, и технохимического контроля в производстве продуктов питания животного происхождения. Планирование и выполнение технологических и лабораторных исследований в области контроля качества пищевой продукции. Методики проведения экологического, микробиологического и технохимического контроля в производстве продуктов питания животного происхождения

Трудоемкость, з.е.

4 з.е.

Форма отчетности

зачет с оценкой, контрольная работа

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник для студ. вузов / В.М. Позняковский. — 5-е изд., испр. и доп. — Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2007. — 451 с.

Дополнительная литература

1. Спасибухова А. Н. , Раптанова И. Н. , Буркеева К. В. Деловой английский язык : для самостоятельной работы студентов: учебное пособие Оренбург: ОГУ, 2013, 163 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=270303&sr=1
2. Попов Е.Б. Иностранный язык для делового общения. Английский язык [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Б. Попов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2013. — 72 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbook>