

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 21.06.2023 14:20:22

Уникальный программный ключ:

201699675854b94360a1ac608afb772ced7f57

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Безопасность продукции и процессов производства
Краткое содержание	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Пища как возможный носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи. Загрязнение пищевых продуктов контаминантами химического происхождения. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Опасности природных компонентов пищевой продукции. Систематика и морфология микроорганизмов. Дрожжи. Грибы. Вирусы Микробиологические показатели санитарно-гигиенической оценки объектов внешней среды Пищевые инфекции и пищевые отравления Микробиологический контроль мяса, колбасных изделий Государственный санитарно-эпидемиологический надзор Гигиеническая характеристика факторов внешней среды Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Демонстрирует знание национальных, межгосударственных, международных стандартов и нормативно-правовых актов по управлению качеством продукции (работ, услуг). Оценивает показатели качества продукции (работ, услуг) и иных объектов при техническом контроле качества. Обрабатывает данные по показателям качества разрабатываемой (выпускаемой) продукции (работ, услуг); анализирует состояние и динамику показателей качества объектов и технологических процессов. Применяет информационные технологии и средства цифровизации для обработки и анализа информации о качестве продукции (работ, услуг) и процессов с целью разработки корректирующих действий Применяет современные инструменты контроля качества и управления качеством продукции (работ, услуг). Демонстрирует знания по строению и основным свойствам исходных материалов, обуславливающих качество технологических процессов и продукции, влиянию свойств материалов на ресурсосбережение и надежность технологических процессов; современному состоянию и направлениям развития материаловедения. Демонстрирует знание национальных и международных нормативных документов, устанавливающих требования к продукции и услугам. Проверяет соответствие стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования в организации (подразделении). Выполняет адаптацию к конкретным условиям стандартизированных методик испытаний для целей подтверждения соответствия. Выполняет мероприятия по подготовке и проведению подтверждения соответствия, оформлению их результатов. Организует и проводит мероприятия по аккредитации метрологических и испытательных производственных, исследовательских и инспекционных подразделений.

Трудоемкость, з.е.	9
Форма отчетности	Зачет, экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 456 с. : табл., схем. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). – ISBN 5-94087-777-X; 978-5-94087-777-6 ; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348 2. Бурова Т.Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. – Электрон.текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. – 135 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65799.html 3. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0 ; То же [Электронный ресурс]. -http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463286 4. Санитария и гигиена питания: учебное пособие Никитина Е.В., Китаевская С.В. Издатель: КГТУ, 2009 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951&sr=1
Дополнительная литература	1. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. –151 с. – ISBN 978-5-7410-1418-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61896.html 2. Бурова Т.Е. Биологическая Безопасность продукции и процессов производства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон.текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, 2014. – 95 с. – 2227-8397. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71483.html 3. Пищевая микробиология : учебное пособие / Е. В. Петухова, А. Ю. Крыницкая, З. Л. Канарская; М-во образ, и науки России, Казан, нац. исслед. технол. ун-т. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2014. - 116 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428098 4. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / ДС. Дворецкий, С.П. Дворецкий. - Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. – 352 с.http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=277681