

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

Наименование дисциплины		ОСНОВЫ ПРОМЫШЛЕННОЙ САНИТАРИИ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОИЗВОДСТВ					
Курс	3	Семестр	7	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 68 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение структуры и функций живых систем, теоретическое объяснение общих закономерностей и различий в проявлении жизнедеятельности макро- и микроорганизмов, логическое обоснование использования микроорганизмов в биологических производствах, познание механизмов воздействия на биосинтетические способности микроорганизмов с целью их регуляции.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла и относится к дисциплинам по выбору. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимии», «Общей биологии и микробиологии», «Органической химии», а также на знаниях, полученных при изучении дисциплин профессионального цикла «Пищевой биотехнологии», «Технологии пищевых производств», «Проектирование комбинированных продуктов питания».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Общие принципы санитарии производств	6	20			26	52
2.	Особенности санитарного контроля предприятий биотехнологического производства	11	31			50	92
Формируемые компетенции							
- умение логически верно, аргументировано и ясно строить, устную и письменную речь (ОК-2); - быть способным к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества (ПК-13); - обеспечить выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охране труда (ПК-18).							
Образовательные результаты							
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать: негативную роль вредных факторов производственной среды обитания человека, риски повреждения их здоровья; основные принципы организации биотехнологических процессов с точки зрения санитарных требований; основные нормативные документы, регламентирующие организацию биотехнологического производства; основные положения санирования помещений и оборудования цехов; санитарно-микробиологические аспекты биотехнологических производств; критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий в биотехнологическом процессе; современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; основные методы контроля санитарного состояния производства. уметь: уметь устанавливать приоритетность в разработке и практической реализации эффективных мер по санитарии биотехнологического производства; ориентироваться в основных методах и системах обеспечения техносферной безопасности, обоснованно выбирать известные устройства, системы и методы защиты человека и природной среды от опасностей; освоить современные методы поддержания санитарии на биотехнологическом производстве; владеть: навыками поиска и работы с нормативной документацией: лабораторными, опытно-промышленными регламентами и др.; культурой безопасности и риск-ориентированным мышлением, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, защита проектов с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Найденко Е.В.							