

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.12.2018 14:55:22

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б.1.В.ДВ.05.02 «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины - 3 зачетные единицы, 108 часов

1. Цель и задачи дисциплины. Цель изучения дисциплины - освоение студентами знаний товароведных характеристик сельскохозяйственной продукции, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

2. Задачи: изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения сельскохозяйственной продукции; приобретение умений оценки соответствия качества продукции, их упаковки и маркировки требованиям нормативной документации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» относится к дисциплинам по выбору вариативной части. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

-готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: об основных классах ксенобиотиков химического и биологического происхождения; способы детоксикации ксенобиотиков химического и биологического происхождения в продовольственном сырье и продуктах питания;

уметь: рассчитывать допустимые суточные дозы и предельно допустимые концентрации ксенобиотиков химического и биологического происхождения;

владеть: навыками исследования показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.