

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.06.2023 13:19:15

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f9eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f043a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5з.е.(180ч).

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины **«БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»** является приобретение студентом знаний, безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

1.2. Задачи

изучение теоретических и практических основ безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, овладеть навыками исследования показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Освоить способы детоксикации ксенобиотиков химического и биологического происхождения в продовольственном сырье и продуктах питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» относится к обязательным дисциплинам **Б1.О.38** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

| | |
|---|--|
| Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль) | Безопасность жизнедеятельности, биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, технология хранения и переработки продукции |
|---|--|

| | |
|--|---|
| | животноводства, технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции. |
| Требования к предварительной подготовке обучающихся | <p>знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p> <p>уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p>владеть: навыками проведения теххимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией;</p> |

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
|------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|

| | | | |
|--------|--|---|---|
| ОПК- 2 | Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности | ОПК 2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства | <p>знать: современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p>уметь: использовать нормативные документы в целях контроля</p> <p>владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> |
| | | <p>ОПК 2.2 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК 2.3 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства</p> | <p>знать: современные документы в области природоохранного законодательства</p> <p>уметь: использовать нормативные документы природоохранного законодательства в целях контроля производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>владеть: принципами организации контроля</p> <p>знать: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства</p> <p>уметь: ставить задачи и подбирать документы,</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | регламентирующие работы в области растениеводства и животноводства |
| | | | владеть: методами построения профессиональной деятельности в соответствии с документами, регламентирующими работы в области растениеводства и животноводства |