

Б1.В.ДВ.08.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Квалификация – бакалавр

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской, как основной; производственно-технологической; организационно-управленческой.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки, направленные на изучение вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы сырья растительного и животного происхождения и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов научный подход к вопросам взаимосвязи безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания;
- ознакомиться с методами контроля и технологическими процессами обработки сырья и готовой продукции;
- выявить роль стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, качества и безопасности продуктов питания.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ОПК-6 готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее	Обучающийся должен знать: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов – (Б1.В.ДВ.08.02 – 3.1)	Обучающийся должен уметь: определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей;	Обучающийся должен владеть: базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области теххимического контроля – (Б1.В.ДВ.08.02 – Н.1)

хранения и переработки		оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов – (Б1.В.ДВ.08.02 – У.1)	
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Обучающийся должен знать: основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов – (Б1.В.ДВ.08.02 – 3.2)	Обучающийся должен уметь: применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов – (Б1.В.ДВ.08.02 – У.2)	Обучающийся должен владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности – (Б1.В.ДВ.08.02 – Н.2)
ПК-22 владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	Обучающийся должен знать: теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки – (Б1.В.ДВ.08.02 – 3.3)	Обучающийся должен уметь: использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества – (Б1.В.ДВ.08.02 – У.3)	Обучающийся должен владеть: методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду – (Б1.В.ДВ.08.02 – Н.3)