

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 17:11:24

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23736a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Цель дисциплины: освоение студентами знаний безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, оценки их качества, обеспечения сохраняемости, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

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.

Учебная дисциплина «Биологическая безопасность пищевых систем» (Б1.В.ДВ.03.01) относится к дисциплинам вариативной части по выбору 2 основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность (профиль) «Производство продовольственных продуктов».

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-4 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК 4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

- ПК 4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли).

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов или 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.