

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 14:18:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237f26a10076044b5306980abb293891f288f915a1311ac

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Технология мясных и молочных продуктов продукции**

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем» является приобретение студентом знаний, безопасности 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 «Биологическая безопасность пищевых систем» относится к обязательным дисциплинам **Б1.О.23** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Микробиология пищевых продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса; уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные

	<p>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- 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения Владеть: методикой технологического контроля производства

			продуктов животного происхождения
ПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции	ПК-3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции	знать: современные системы безопасности продукции
			уметь: использовать современные системы безопасности продукции
			владеть: современными системами безопасности продукции
		ПК-3.2 Демонстрирует навыки разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции	знать: мероприятия по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции
			уметь: применять знания по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции
			владеть: методами внедрения мероприятий по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции