

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Учебный курс «Биологическая безопасность и экспертиза товаров» предназначен для студентов направления 38.04.01 Экономика, магистерской программы «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

Дисциплина «Биологическая безопасность и экспертиза товаров» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа, в том числе 45 на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Дисциплина «Биологическая безопасность и экспертиза товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Критическое мышление и исследования», «Современные аспекты продовольственной безопасности», «Биоэкономика морских ресурсов и сельскохозяйственных культур», «Современные методы экспертизы товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектирование производственных потоков в биоэкономике», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Международные системы качества и безопасности товаров», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами», выполнение выпускной квалификационной работы.

Содержание дисциплины состоит из трех разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Биобезопасность сырья, пищевых продуктов, международная и Российская нормативная база регламентирующая работу с микроорганизмами, организация производственных лабораторий и критерии

их биобезопасности, ознакомление с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими эпидемиологическую безопасность и качество продовольственных товаров по микробиологическим критериям; изучение качества отдельных групп продовольственных товаров по основным микробиологическим показателям, изучение нормативной базы РФ в области санитарии и гигиены на предприятиях торговли, общественного питания.

2. Роль микробиологических показателей в обеспечении системы менеджмента качества и безопасности в производстве пищевых продуктах. Управление рискам. Естественная и техническая микрофлора однородных групп продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья.

3. Изменение микрофлоры при хранении, транспортировке и реализации, роль санитарии и гигиены производственной среды, роль пищевых продуктов в распространении инфекционных заболеваний.

Цель дисциплины - формирование у студентов знаний в области научных основ биологической безопасности в экспертизе товаров.

Задачи:

- изучение биобезопасности однородных групп продовольственных товаров; сырья и кормов, принципов нормирования микробиологических показателей качества и безопасности (Codex Alimentarius, ТР ТС); нормативной базы по методам микробиологического анализа (ISO/МЕС, ГОСТ, ГОСТ Р).

- изучение микробиологических видов порчи отдельных групп продовольственных товаров; изучение влияния микроорганизмов на формирование безопасности и качества продовольственных товаров в процессе полного жизненного цикла.

- освоение методов определения безопасности продовольственных товаров по основным микробиологическим критериям и порядка оформления результатов микробиологических испытаний качества и безопасности, усвоение санитарно-гигиенических требований к роли микробиологических

показателей в системах контроля качества и безопасности, производственном контроле.

Для успешного изучения дисциплины «Биологическая безопасность в экспертизе товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности;

- способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде;

- способность обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями, выявлять перспективные направления, составлять программу исследований;

- способность составлять прогноз основных социально-экономических показателей деятельности предприятия, отрасли, региона и экономики в целом.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
УПК – 2 знание современных вопросов и исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе и способностью применять эти знания в своей профессиональной деятельности	знает	научные основы современных исследований мирового и отечественного уровней в области производства, потребления и безопасности биотоваров
	умеет	применять полученные знания в своей профессиональной деятельности и проводить исследования в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров
	владеет	современными методами и способами производства безопасных биотоваров
ПК – 1 способность обобщать и критически оценивать результаты, полученные	Знает	направления, подходы и критерии поиска и анализа информации в области разработки инновационных методов оценки биологической безопасности и экспертизы товаров

отечественными и зарубежными исследователями, выявлять перспективные направления, составлять программу исследований	Умеет	осуществлять поиск и анализировать информацию в области разработки инновационных методов оценки биологической безопасности и экспертизы товаров
	Владеет	навыками обобщения и оценки информации и составления аналитических материалов в области разработки инновационных методов оценки биологической безопасности и экспертизы товаров

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Биологическая безопасность и экспертиза товаров» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: метод «мозгового штурма», разминка, аквариум, интеллект карта, круглый стол.