

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Продовольственная безопасность»

Учебный курс «Продовольственная безопасность» предназначен для студентов специальности 38.05.01 «Экономическая безопасность», специализации «Экономико-правовое обеспечение экономической безопасности», «Экономика и организация производства на режимных объектах».

Дисциплина «Продовольственная безопасность» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (72 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина «Продовольственная безопасность» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Экологическое право», «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика организации (предприятия)», «Планирование на предприятии», «Основы бизнес-планирования», «Экономическая оценка инноваций», «Статистика», «Теоретические основы логистики», «Ценообразование», «Управление затратами на предприятии», «Экономическая безопасность», «Основы коммерческой деятельности».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов связанных с основными аспектами безопасности товаров, правовой и нормативной базой, характеристиками видов и показателей безопасности, особенностями безопасности основных видов и групп продовольственных товаров и упаковки, требованиями безопасности при транспортировании, хранении продовольственных товаров, методами определения безопасности товаров.

Цель изучения дисциплины – подготовка специалистов, владеющих принципами и методами экспертизы, оценки и контроля безопасности и качества продовольственных товаров на всех этапах товародвижения и

способных на практике применять эти знания при решении проблем товароведной, экспертной, маркетинговой и коммерческой деятельности, возникающих в практике международной торговли.

Задачи:

- формирование системного представления об основных понятиях, терминах, определениях в области безопасности товаров; методах научного исследования, применяемых в дисциплине; нормативных и правовых документов по химической безопасности; документах по проведению санитарно – химической экспертизы товаров и материалов; радиационной безопасности; по механической и термической безопасности; документы по микробиологическими и токсикологическим испытаниям и др.; факторах, формирующих качество продовольственных товаров; методах идентификации различных видов опасности; методики оценки безопасности;

- выявлять виды опасности, которые потенциально могут возникнуть при потреблении продовольственных товаров; использовать санитарные правила и нормы для производства и безопасности товаров, гигиенические нормативы по показателям безопасности для конкретных групп продовольственных товаров; пользоваться нормативами допустимого количества миграции (ДКМ) для товаров, контактирующих с пищевыми продуктами и телом человека, использовать методы оценки качества и безопасности для диагностики дефектов, оценки качества и безопасности товаров;

- приобретение навыков владения теоретическими и методологическими основами безопасности товаров; практическими навыками в решении конкретных задач безопасности потребительских товаров; основными методами и приемами определения видов опасности и природы их происхождения; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения.

Для успешного изучения дисциплины «Продовольственная безопасность» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью работать с различными информационными ресурсами и технологиями, применять основные методы, способы и средства получения, хранения, поиска, систематизации, обработки и передачи информации;
- способностью применять основные закономерности создания и принципы функционирования систем экономической безопасности хозяйствующих субъектов;
- способностью принимать оптимальные управленческие решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможностей использования имеющихся ресурсов.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-4 способность выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми стандартами	знает	основные понятия, термины, определения в области безопасности товаров;
	умеет	использовать санитарные правила и нормы для производства и безопасности товаров, гигиенические нормативы по показателям безопасности для конкретных групп товаров;
	владеет	теоретическими и методологическими основами безопасности товаров; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров
ПСК-4 способность проводить специальные исследования в целях выявления потенциальных угроз экономической безопасности организации	знает	методы идентификации, оценки безопасности и качества продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.
	умеет	квалифицированно выявлять виды опасности, которые потенциально могут возникнуть при потреблении товаров; использовать методы оценки качества и безопасности для диагностики дефектов, оценки качества и безопасности товаров для решения конкретной задачи.

	владеет	практическими навыками в решении конкретных задач безопасности продовольственных товаров; основными методами и приемами определения видов опасности и природы их происхождения;
--	---------	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Продовольственная безопасность» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция-дискуссия, работа в малых группах, реферат в форме презентации, тестирование.