

Аннотация

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» входит в блок Б1.В.01.11 и относится к ее вариативной части направления бакалаврской программы 19.03.01 - «Биотехнология». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Учебная дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Общая биология и микробиология», «Пищевая микробиология», «Гигиена питания», «Сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли», «Пищевые и биологически активные добавки».

Цель - формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, экологические аспекты питания;
- освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и показателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания;
- овладение системой контроля качества и безопасности пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;
- изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции и питания.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- ОК-3 способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;
- ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда;
- ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.

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

| Код и формулировка компетенции | Этапы формирования компетенции | |
|--|--------------------------------|--|
| | 1 | 2 |
| ПК-6 готовностью к реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества | знает | основы системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества |
| | умеет | реализовать систему менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества |
| | владеет | навыками реализации системы менеджмента качества биотехнологической продукции в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества |
| ПК-10 способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов | знает | нормативную документацию по стандартизации, сертификации пищевой продукции |
| | умеет | использовать знания проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов |
| | владеет | способностью проводить стандартные и |

| | | |
|--|--|---|
| | | сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов |
|--|--|---|

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-дискуссия, семинары пресс-конференции.