

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

Учебный курс «Биологическая безопасность и экспертиза товаров» предназначен для студентов направления 38.04.07 «Товароведение».

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 63 часа 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 и проектное мышление», «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», «Bioengineering safe products (Биоинженерия безопасных продуктов)», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Международные системы качества и безопасности товаров», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами», «Техническое регулирование в биоэкономике».

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:**

- Вопросы 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:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации;
- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- знанием методов оценки безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;
- владение нормативно-правовой базой гармонизированной с требованиями Мирового и межгосударственного уровней;
- знанием систем прослеживаемости потребительских товаров с учетом требований безопасности и экономических последствий.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 - знание современных вопросов и	Знает	Научные основы современных исследований мирового и отечественного уровней в области

исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе и способностью применять эти знания в своей профессиональной деятельности		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-6 способностью готовить аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;	знает	принципы анализа и управления товарными системами
	умеет	принимать оптимальные решения по управлению товарными системами
	владеет	способностью готовить аналитические материалы
ПК-8 способность анализировать показатели деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений	знает	показатели деятельности торгового предприятия и принципы товарного менеджмента
	умеет	применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений
	владеет	способностью анализировать показатели деятельности торгового предприятия
ПК-14 способность обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы	знает	методы обобщения и критического осмысления результатов исследования
	умеет	выявлять и формулировать актуальные научные проблемы
	владеет	способностью обобщать и критически осмысливать результаты исследований
ПК-17 способность систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций	знает	методы проведения исследования, поиска научной информации, ее систематизации и обобщения
	умеет	систематизировать и обобщать результаты исследований
	владеет	способностью правильно описать исследование и представить его результаты в виде научной публикации

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.