АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля)

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Наименование ОПОП ВО

38.03.07 Товароведение. Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является формирование у студентов знаний и навыков в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, в том числе ее обеспечения, менеджмента и контроля, на всех этапах производства и товародвижения.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение теоретических и методологических основ безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов в данной области (ТР, ГОСТ и др.), их применения в деятельности предприятий (организаций);

- изучение основных путей (причин) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификации и характеристик (ксенобиотики, микроорганизмы, химические элементы и др.);

- закрепление приобретенных умений и навыков по оценке соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов и др., в том числе идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения и т.д.;

- формирование у студентов практических навыков в решении сложных конкретных задач безопасности продовольственных товаров, по выявлению опасной продукции, умелому использованию нормативной, технической и законодательной документации на товары (ГОСТ, СанПиН, Технический регламент, ГН, МУ), оценке их безопасности и качества.

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения
-------------------------------	-----------------	--------------------------	---------------------------------

38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ПК-9	Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знания:	Теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов в данной области (ТР, ГОСТ и др.), в том числе методов идентификации, оценки качества, контроля безопасности, их применения в деятельности предприятий (организаций); Основные пути (причины) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификация и основные характеристики. Требования к товарам (качество и безопасность), установленные законодательством РФ.
			Умения:	Использовать полученные теоретические знания с целью оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, в том числе проведения их идентификации, выявления фальсификации и др. Определять опасные факторы, влияющие на безопасность продовольственных товаров, уметь их классифицировать.
			Навыки:	Навыками оценки соответствия безопасности и качества товаров, требованиям технических регламентов, положениям стандартов и др., в том числе идентификации, выявления фальсификации, контроля правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения и т.д.; Навыками умелого использования установленных требований безопасности для решения практических задач.
	ПК-14	Способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знания:	Теоретические и методологические основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, в том числе обеспечения и контроля, на основе знаний требований безопасности и методов ее контроля (на всех стадиях жизненного цикла продукции). Требования безопасности продовольственных товаров, установленные международными нормами и законодательством РФ (ТР, Директивы ЕС, Кодекс Алмиентариус, ХАССП и др.)

				Умения:	Использовать знания в области обеспечения и контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания с целью использования в профессиональной деятельности. Использовать методы контроля правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения, транспортирования и реализации товаров в профессиональной деятельности.
				Навыки:	Навыками осуществления контроля безопасности продовольственных товаров. Навыками использования требований безопасности продовольственных товаров с целью их контроля и обеспечения безопасности в рамках профессиональной реализации.

Основные тематические разделы дисциплины (модуля)

- 1) Введение. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля
- 2) Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
- 3) Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами
- 4) Загрязнение химическими элементами
- 5) Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
- 6) Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Радиоактивное загрязнение.
- 7) Метаболизм чужеродных соединений. Антиалиментарные факторы питания.
- 8) Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Фальсификация пищевых продуктов.

Трудоемкость дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Трудоёмкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоёмкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
38.03.07 Товароведение	ОФО	Бл1.ДВ.3	6	3	37	18	18	0	1	0	71	3

Составители(ль)

*Тилиндис Т.В., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и торговли,
Tatyana.Tilindis@vvsu.ru*