

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **38.03.07 Товароведение (направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 № 1429.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **Общепрофессиональные:** способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров **ОПК- 5. Профессиональные:** знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: - методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

- естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Умение: - владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

- применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Навык: - о методах идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

- в области естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Опыт деятельности: - использования методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,

фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; применения знаний естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

3. Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1 «Общие положения безопасности пищевых продуктов»; Раздел 2 «Опасности микробиологического и вирусного происхождения»; Раздел 3 «Чужеродные вещества из внешней среды»; Раздел 4 «Пищевые добавки»; Раздел 5 «Технологические добавки».

4. Форма промежуточной аттестации экзамен

5. Разработчик: канд.техн.наук., доцент кафедры экономики и товароведения Клопова А.В.