

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

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ бакалавриата 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 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

Предназначена для обучающихся по очной, заочной, очно-заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Универсальные компетенции:**

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);

**Индикаторы достижения компетенций:**

- оценивает вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач (УК-2.3);

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции (ПК-1.1)

- уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1.4)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:** - вероятных рисков и ограничений в выборе решения поставленных задач

- требований безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

**Умение:** - оценивать вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач

- проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

**Навык и (или) опыт деятельности:** - оценивать вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач

**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, курсовая работа

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