Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:15:29
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

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, 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:

- **о**ценивает 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: - **о**ценивать 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: - **о**ценивать 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.экон.наук., доцент кафедры экономики и товароведения Игнатьева Т.С.