

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.02 Безопасность сельскохозяйственной продукции**

1. Общая характеристика дисциплины

Цель дисциплины

Цель дисциплины – формирование знаний, умений и навыков в области безопасности сельскохозяйственной продукции

Задачи дисциплины

подготовка обучающихся к реализации компетенций в области безопасности сельскохозяйственной продукции, соблюдения требований нормативных документов, регулирующих безопасность с учетом гигиенических нормативов для различных видов и факторов риска – химических, физических, биологических, а также владения методологией анализа факторов риска и оценки безопасности сельскохозяйственной продукции, в соответствии с системой правового нормирования и оценки рисков для здоровья человека.

Предмет дисциплины

Предметом дисциплины являются средства и методы обеспечения безопасности сельскохозяйственной продукции.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности – товароведно-технологический, оценочно-аналитический			
ПК-2	Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	31	Основные требования и показатели безопасности с\х продукции.
		32	Основные методы определения показателей безопасности с\х продукции.
		У1	Применять основные методы определения безопасности с\х продукции.
		Н1	Работы с документами, обеспечивающими безопасность с\х продукции.
ПК-5	Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции	316	Требования безопасности, предъявляемые к с\х продукции, процессам ее производства, хранения, транспортирования и обращения.
		317	Методы лабораторного контроля безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции.

		У15	Проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов и с\х продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический ана-лиз, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации.
		Н11	Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольствен-ного сырья и материалов, упаковки.
		Н12	Управления лабораторными исследованиями безопасности сырья, полуфабри-катов и готовой с\х продукции в процессе производства и обращения на рынке.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Загрязнение сельскохозяйственной продукции ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Подраздел 1.1 Классификация вредных и посторонних веществ в сельскохозяйственном сырье, продуктах питания

Подраздел 1.2 Антагонисты пищевых веществ

Раздел 2. Загрязнение сельскохозяйственной продукции микроорганизмами и их метаболитами, гельминтами

Раздел 3. Загрязнение сельскохозяйственной продукции токсическими элементами

Раздел 4. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве

Раздел 5. Загрязнение сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.

Раздел 6. Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

Раздел 7. Генетически модифицированные источники пищи

Раздел 8. Химические компоненты пищевых продуктов. Пищевые добавки.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.