

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.03.2023 12:09:47

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства

Закреплена за кафедрой **Товароведение и управление качеством**

Учебный план z38.04.07.01_1.plx

Форма обучения **заочная**

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	2	2	2	2
Практические	2	2	2	2
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1 освоение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3: Способен организовать проведение работ по экспертизе и аттестации в области товарной экспертизы

ПК-5: Способен проводить исследование теоретических и практических проблем в сфере товарной экспертизы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- меры, направленные на обеспечение безопасности товаров(соотнесено с индикатором ПК-3.1);
- основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров(соотнесено с индикатором ПК-5.1).

Уметь:

- анализировать маркировку и товарно- сопроводительную документацию(соотнесено с индикатором ПК-3.2);
- выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров(соотнесено с индикатором ПК-5.2).

Владеть:

- навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров(соотнесено с индикатором ПК-3.3);
- навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения(соотнесено с индикатором ПК-5.3).