

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров**  
 основной профессиональной образовательной программы по специальности  
 Профиль «Биотехнологии в индустрии питания»

### 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины формирование знаний в области качества продовольственных и непродовольственных товаров, изучение тенденций развития рынка, классификации, факторов формирующих и сохраняющих качество товаров, а также потребительских свойств и показателей качества.

Задачи дисциплины изучение состояния отечественного рынка товаров народного потребления, основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности продукции, пищевой ценности продуктов, основных положений Технических регламентов на товары, изучение классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков; изучение требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах; изучение упаковки, маркировки и хранения продукции.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к элективным дисциплинам обязательной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**знание** основные понятия, термины и их определения в области сертификации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

**умение** работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);

**владение** навыком проводить процедуры подтверждения соответствия владение методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками организации подтверждения соответствия.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин и служит основой для освоения дисциплин: «Санитария и гигиена биотехнологических производств», «Промышленная биотехнология».

### 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также их поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1 значение биотехнологии для различных отраслей народного хозяйства, основные методы биотехнологической основы производства продовольственных и непродовольственных товаров
		Уметь: У1 разрабатывать барьерные технологии при производстве ферментированных изделий из продуктов животного и растительного происхождения
		Владеть: В1 общими принципами

		производства ферментированных изделий из животного и растительного сырья.
	УК-1.2 Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: 32 классификацию ферментированных изделий продуктов животного и растительного происхождения, изменение физико-химических, биологических и органолептических свойств в процессе термовлажностной обработки продовольственных и непродовольственных товаров Уметь: У2 определять температурные границы роста разных физиологических групп микроорганизмов в продовольственных и непродовольственных товарах .. Владеть: В2 навыками оценки микробиологического качества животного и растительного сырья
	УК-1.3 Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: 33 микробиологические процессы при производстве ферментированных продовольственных и непродовольственных товаров Уметь: У3 определять влияние бактериальных заквасок на изменение составных частей в продуктах животного происхождения Владеть: В3 методикой определения влагоудерживающей способности в продуктах животного и растительного происхождения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: 34 типы предприятий биотехнологического производства Уметь: У4 производить продукцию для любых типов предприятий биотехнологического производства Владеть: В4 владеет навыками и методами оценки качества предприятий биотехнологического производства
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 35 Способы решения задач Уметь: У5 Планировать необходимые ресурсы для решения задач Владеть: В5 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: 36 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий биотехнологического производства Уметь: У6 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы в области организации продуктов питания Владеть: В6 Способами организации производства согласно действующему законодательству

#### 4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

#### 5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет – 3 семестр.