

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2025 16:38:12

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb297126a10070044b5306986abb293891f288f915a1311ae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

### I. Цель и задачи дисциплины

#### 1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Биологическая безопасность пищевых систем» является приобретение студентом знаний, безопасности сырья и продуктов переработки, оценки их качества, обеспечения сохранности, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.

#### 1.2. Задачи

Изучение теоретических и практических основ безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, овладеть навыками исследования показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Освоить способы детоксикации ксенобиотиков химического и биологического происхождения в продовольственном сырье и продуктах питания.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

#### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Биологическая безопасность пищевых систем» относится к обязательным дисциплинам **Б1.О.23** основной профессиональной образовательной программы.

#### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль) | Микробиология пищевых продуктов<br>Ветеринарно-санитарная экспертиза                                                                                                                                                          |
| Требования к предварительной подготовке обучающихся                                              | <b>знать:</b> сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;<br><b>уметь:</b> квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p><b>владеть:</b> навыками проведения теххимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией;</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции                                                                      | Индикаторы достижения компетенции                                                                                | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК- 4           | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | ОПК 4.2<br>Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения | <p><b>Знать:</b> основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> методикой технологического</p> |

|             |                                                                                                              |                                                                                                                                    |                                                                                                                    |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                              |                                                                                                                                    | контроля производства продуктов животного происхождения                                                            |
| <b>ПК-3</b> | Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции | ПК-3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции                                                                      | <b>знать:</b><br>современные системы безопасности продукции                                                        |
|             |                                                                                                              |                                                                                                                                    | <b>уметь:</b> использовать современные системы безопасности продукции                                              |
|             |                                                                                                              |                                                                                                                                    | <b>владеть:</b><br>современными системами безопасности продукции                                                   |
|             |                                                                                                              | ПК-3.2 Демонстрирует навыки разработки и внедрения мероприятий по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции | <b>знать:</b><br>мероприятия по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции                   |
|             |                                                                                                              |                                                                                                                                    | <b>уметь:</b> применять знания по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции                 |
|             |                                                                                                              |                                                                                                                                    | <b>владеть:</b> методами внедрения мероприятий по повышению безопасности и прослеживаемости производства продукции |