Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 01.03.2024 11:12:57
Уникальный программный ключ:
fa4f0f0f2b2b0b0b5b1b0b0b4b1b0b0b4b1b0b0

**Аннотация**

**рабочей программы учебной дисциплины** *"Б1.В.ДВ.05.02 Биохимические процессы хранения"*

**направления подготовки бакалавров** *"35.03.06 Агроинженерия"*

**профиль подготовки** *"Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"*

**программа подготовки** *"бакалавр"*

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

***Цель дисциплины:*** усвоение необходимых теоретических знаний, формирование научного мышления и приобретение навыков в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению контроля показателей безопасности сырья и готовой сельскохозяйственной продукции в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

***Задачами дисциплины являются изучение:***

- изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности сельскохозяйственных продуктов, экологические аспекты;

- освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и показателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения сельскохозяйственных продуктов;

- овладение системой контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;

- изучение концепций обеспечения безопасности сельскохозяйственной продукции.

## Основные блоки и темы дисциплины

| Раздел дисциплины |
|---|
| Раздел1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. |
| Раздел 2. Классификация чужеродных загрязнителей. |
| Раздел 3. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. |
| Раздел 4. Токсичные компоненты пищевых продуктов. |
| Раздел 5. Нитраты, нитриты, нитрозосоединенияи их характеристика. |
| Раздел 6. Пестициды и их роль в гигиене питания. |
| Раздел 7. Радиоактивные загрязнения. |
| Раздел 8 Токсичность растений, грибов. Диоксины и диоксиноподобные вещества |
| Фальсификация пищевых продуктов (воспитательная работа) |
| Промежуточная аттестация |

## Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины студент должен обладать знаниями, полученными при изучении учебных предметов, «Химия», «Микробиология», «Процессы и аппараты» и др.

## В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

| | | |
|---|---|---|
| **ПКУВ-7**: Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования | | |
| **ПКУВ-7.2 Владеет методами использования технических средств для контроля параметров технологических процессов. Осуществляет производственный контроль параметров технологии производства сельскохозяйственной продукции** | | |
| методы использования технических средств для контроля параметров технологических процессов. | осуществлять производственный контроль параметров технологии производства сельскохозяйственной продукции | методами использования технических средств для контроля параметров технологии производства сельскохозяйственной продукции |
| **ПКУВ-7**: Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования | | |
| **ПКУВ-7.1 Осуществляет производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования** | | |
| технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции; | пользоваться техническими средствами для определения параметров технологических процессов и качества продукции; | методами использования технических средств для контроля параметров технологических процессов и производства сельскохозяйственной продукции |

Дисциплина "Биохимические процессы хранения" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные еденицы.

**Вид промежуточной аттестации**: Зачет.

| | | |
|---|---|---|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 25.04.2026 | Сиюхова Белла Батмизовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 28.04.2026 | Сиюхов Хазрет Русланович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 28.04.2026 | Сиюхов Хазрет Русланович |