

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 23.10.2026 10:40:12
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a351ee1adcf340496512d

Аннотация

учебной дисциплины **Б1.В.02 «Безопасность товаров и сырья»**

наименование дисциплины

направления подготовки бакалавров **27.03.01 Стандартизация и метрология**

шифр направление подготовки

профиль подготовки **Стандартизация и сертификация**

Цели изучения курса: формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, а также приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики РФ в области здорового питания.

Задачи курса:

- изучение нормативно-законодательной базы в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики;
- освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;
- изучение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров безопасности сырья, готовой продукции и технологических процессов;
- освоение современных методов контроля, измерений, испытаний и управления качеством, эксплуатации контрольно-измерительных средств при проведении контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевой продукции и правилами оформления результатов испытаний.

Основные блоки и темы дисциплины (дидактические единицы): Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов, загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами, токсичные вещества естественного происхождения, санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов, к экологичной и «органической» продукции.

Учебная дисциплина «Безопасность товаров и сырья» входит перечень курсов вариативной части ОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1.1 - Выполняет действия, предусмотренные методиками испытаний продукции.

ПКУВ-1.2 - Обрабатывает данные, полученные при испытаниях, и оформляет документацию на испытание.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы методики испытаний, метрологического обеспечения производства, качества продукции; физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств испытаний (ПКУВ-1.1); Законодательство Российской Федерации, регламентирующее вопросы единства измерений и метрологического обеспечения, нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества

продукции, методы обработки данных, полученных при испытаниях образцов продукции (ПКУВ-1.2);

уметь: применять измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений (ПКУВ-1.1); рассчитывать погрешности (неопределенности) результатов измерений, оформлять документацию на испытание (ПКУВ-1.2);

владеть: навыками выполнения действий, предусмотренных методиками испытаний продукции, обработки данных, полученных при испытаниях, оформления документации на испытание (ПКУВ-1.1); навыками обработки данных, полученных при испытаниях, оформления документации на испытание в соответствии с действующими требованиями (ПКУВ-1.2).

Дисциплина «Безопасность товаров и сырья» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работой над учебной и научной литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетных единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик

Зав. выпускающей кафедрой



подпись

подпись

Лунина Л.В.
Ф.И.О.
Тазова З.Т.
Ф.И.О.