

ФТД.02 МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ В ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность **Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, проектной.

Цель дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

- изучить виды и способы идентификации;
- изучить объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации;
- изучить законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;
- изучить нормативно-правовую базу идентификации товаров;
- изучить показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- изучить возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров;
- изучить критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- изучить правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ОПК-3.1 Знает требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	знания	Знать – требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья – (ФТД.02 – 31)
	умения	Уметь - организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности – (ФТД.02 – У1)
ОПК-3.2 Умеет организовывать эффек-		

<p>тивную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности</p> <p>ОПК-3.3</p> <p>Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>навыки</p>	<p>Владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья – (ФТД.02 – Н1)</p>
---	---------------	---