

Пәннің мақсаты - студенттерге тамақ өнімдері мен шикізаттарына экологиялық сараптама жүргізу туралы нақты түсінік қалыптастыру. Пән өсімдік және жануар тектес биологиялық шикізат түрлерін қарастырады; биологиялық шикізатқа сараптама жасау әдістерін; тағамдық кәсіпорынның және оның өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігінің нормативтік - құқықтық базасын; тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін төмендетуге әсер ететін факторларды қарастырады.

Білім беру бағдарламасындағы оқытудың соңғы нәтижелеріне сәйкес оқу курсы келесі құзыреттердің дамуына бағытталған

Құзіреттіліктер (Қ)	Білім беру бағдарламасының оқыту нәтижелері (ББ ОН)
Б4. Жоғары белгісіздік пен әлеуметтік және кәсіби жағдайларда жобалау және шешім қабылдау дағдыларын көрсетеді	ОН7 - Болашақ мамандарды экологияның негізгі бағыттарымен және қазіргі заманғы экологиялық проблемаларды шешуде табиғат жағдайы мен глобалды экологиялық апатты болжау мен бағалау мәселелерін қарастыруға, сондай ақ тұрақты даму мақсатында табиғи ресурстарды тиімді басқара отырып, табиғатты қорғау (суды, ауаны) қызметін ұйымдастыруға және статистиканы өндеуге дағдыландыру.
Б5. Шешу тәсілдерін таңдау мен сан алуандығын болжайтын міндеттерді шешу	ОН8 - қоршаған орта факторларының өсімдіктерге, жануарларға және микроорганизмдерге әсер ету механизмдерін түсінуді, қазіргі заманғы технологияларды пайдалана отырып, табиғи-ғылыми аспектілерді ұғыну үшін қажетті деректерді жинау, өндсу және биоиндикациялау, тыңдаушылардың тамақ өнімдеріндегі токсиканттар мен ГМА жағымсыз процестері туралы түсініктерін қалыптастыру дағдыларын меңгеру.

Пәннің оқыту нәтижелері

Қ	ББ ОН	Пәннің оқыту нәтижелері
Б4.	ОН 7	ПОН 1- Азық-түлік қауіпсіздігі туралы мәселелерді қолданады; ПОН 2- Азық-түліктің құндылығын және тұтынудың экологиялылығын біледі және бағалайды;

		ПОН 3 - Микроорганизмдердің гигиеналық нормативтері біледі; ПОН 4-Тамақ өнімдерін пайдаланғанда орын алуы мүмкін кері әсерлерді біледі.
Б5.	ОН 8	ПОН 5- Диоксиндер және диоксин тәрізді қосылыстардың, нитраттар мен нитриттердің, пестицидтердің жағымсыз процестері туралы түсініктерін қалыптастырады және меңгереді; ПОН 6- Азық-түлік өнімдерінің ауыр металлмен, радиоактивті заттармен ластануының жағымсыз процестері туралы түсініктерін қалыптастырады және меңгереді; ПОН 7- Тамақ өнімдерінің экологиялық қасиеттері мен тамақ қалдықтары, оны кәдеге жарату туралы түсініктерін қалыптастырады қолданады.