

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**

Учебно-научный департамент
биомедицинских, ветеринарных и
экологических направлений
Кафедра ветеринарной медицины и
ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**"Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и
растительного происхождения"**

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной
образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2022 г.

ПК-3	<p>Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач</p>	<p>Биогеоценозы Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях Организация ветеринарного дела Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора Преддипломная практика Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения</p>
------	--	---

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения» составляет 3 з.е.

=====

=====

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		2	2				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	32	32	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	16	16	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	1	1	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	16	16	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	3	3	-				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	76	76	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	15	15	-				
Часов на контроль:	-	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость	час	108	108	56			
зач. ед.		3	3	-			

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
Раздел 1. Продовольственная безопасность сущность и уровни	
Тема 1.1 Структурный анализ. Концепция и доктрина ПБ России. Принципы создания надежного уровня ПБ.	ЛК
Тема 1.2 Пищевые отравления. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека.	ПЗ
Тема 1.3 Правовое регулирования. Государственное регулирование обеспечения ПБ. ПБ и основные критерии её оценки	СР
Тема 1.4 Опасности пищевых добавок и биологически активных добавок применяемых в технологии пищевых систем	СР
Раздел 2. Опасности, связанные с загрязнением пищевых систем чужеродными соединениями из внешней среды	
Тема 2.1 Загрязнение сырья и пищевых систем токсичными элементами Загрязнение сырья и пищевых систем микотоксинами.	ЛК
Тема 2.2 Загрязнение сырья и пищевых систем пестицидами, антибиотиками, ветеринарными препаратами, нитратами, нитритами и другими ксенобиотиками	ПЗ
Тема 2.3 Пищевые отравления. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека	СР
Тема 2.4 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевых систем	СР
Раздел 3. Опасности пищевых добавок и биологически активных добавок применяемых в технологии пищевых систем	
Тема 3.1 Опасности, связанные с загрязнением пищевых систем ксенобиотиками различного происхождения	ЛК
Тема 3.2 Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля	ПЗ
Тема 3.3 Загрязнение сырья и пищевых систем токсичными элементами Загрязнение сырья и пищевых систем микотоксинами. Загрязнение сырья и пищевых систем пестицидами, антибиотиками, ветеринарными препаратами, нитратами, нитритами и другими ксенобиотиками. Технологические способы снижения токсикантов в пищевом сырье	СР
Тема 3.4 Правила по выдаче и оформлению ветеринарных сопроводительных документов. Системы контроля "МЕРКУРИЙ", "ЦЕРБЕР".	СР
Раздел 4. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности	
Тема 4.1 Ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии.	ЛК

Тема 4.2 Административная и уголовная ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии и правовых актов субъектов РФ	ПЗ
Тема 4.3 Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности. Соединения, образующиеся при хранении и переработки пищевых систем	СР
Тема 4.4 Загрязнение сырья и пищевых систем пестицидами, антибиотиками, ветеринарными препаратами, нитратами, нитритами и другими ксенобиотиками	СР
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	

- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

2. Базы данных и поисковые системы:

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом. Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов. По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты. В ходе аудиторных учебных занятий используются различные средства интерактивного обучения, в том числе, групповые дискуссии, мозговой штурм, деловые игры, проектная работа в малых группах, что дает возможность включения всех участников образовательного процесса в активную работу по освоению дисциплины/модуля. Такие методы обучения направлены на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения, способствуют сплочению группы и обеспечивают возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - Ом и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.