

**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 в чрезвычайных ситуациях"

(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	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	Биологическая безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Биогеоценозы Преддипломная практика Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения
------	---	--	--

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

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях» составляет 2 з.е.

=====

=====

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		3	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)	40	40	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	8	8	-				
Часов на контроль:	-	-	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	За	Эк				
Общая трудоемкость	час	72	72	56			
	зач. ед.	2	2	-			

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
Раздел 1. Классификация методов определения показателей качества по способам получения информации	
Тема 1.1 Определение понятия «качество», «качество продуктов питания». Свойства, определяющие качество продуктов	ЛК
Тема 1.2 Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества: этап ремесленного мануфактурного, серийного производства, современный этап.	ПЗ
Тема 1.3 Значение маркировки в обеспечении безопасности продукции. Идентификация и фальсификация пищевой продукции. Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности. Вопросы экологии полимерной упаковки	ЛК
Тема 1.4 Основные положения. Принципы: ориентация на потребителя; лидерство руководителя; вовлеченность персонала; процессный подход; системный подход постоянное улучшение; принятие решений, основанных на фактах. Дом качества.	ПЗ
Тема 1.5 Контрольная карта, диаграмма Парето, гистограмма, контрольный лист, диаграмма Исикавы, стратификация, диаграмма рассеяния: характеристика и область применения.	СР
Раздел 2. Анализ рисков и критические контрольные точки	
Тема 2.1 Нормативная база системы анализа рисков и критических контрольных точек. Понятия «опасный фактор», «риск». Группы рисков.	ЛК
Тема 2.2 Контрольная карта, диаграмма Парето, гистограмма, контрольный лист, диаграмма Исикавы, стратификация, диаграмма рассеяния: характеристика и область применения.	ПЗ
Тема 2.3 Принципы исследования сенсорной чувствительности дегустаторов. Требования к стандартным методикам анализа. Факторы, влияющие на точность анализа стандартных свойств, воспроизводимость и межлабораторную сходимость	ЛК
Тема 2.4 Валидация, виды валидации. Изоляция, карантин, виды изоляции. Контролируемая зона. Чистая и грязная зона. Маркеры: классификация, особенности применения. Система гарантирования стерильности.	СР

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

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4. Родионова О. М., Аникина Е. В., Лавер Б. И., Семенов Д. А. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 583 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/489121>

5. Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н. Безопасность жизнедеятельности : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 704 с. - Текст : электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/167385>

1. Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 257 с. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=392621>

2. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : Учебное пособие Для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 224 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/496853>

3. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 224 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/496383>

4. Цаценко Л. В. Биоэтика и основы биобезопасности : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 92 с. - Текст : электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169114>

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- 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.elsevier.com/locate/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.

* - 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 в чрезвычайных ситуациях» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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