МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).34

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 50
самостоятельная работа 58

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

д.с.-х.н., проф. Елисеева Л.И. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 09 2021 г. № 5/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____ /Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 09 2021 г. № 5/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 09 2021 г. № 5

Декан _____ /Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 12 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью и задачами дисциплины (модуля) К.М.04.02 Безопасность продовольственного сырья и продовольствия являются получение студентами комплекса знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания, а также о возможных источниках, компонентах и факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: **ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания**
ИД-2.ПК-2 Способность к внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
Знать:
контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака
Уметь:
осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака
Владеть:
навыками контроля в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака

В результате обучения дисциплины обучающийся должен

2.1.	**Знать:**
2.1.1	контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака
2.2.	**Уметь:**
2.2.1	осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака
2.3.	**Владеть:**
2.3.1	навыками контроля в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) К.М.04.02Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
3.1.	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Пищевая микробиология

3.1.2	Химия
3.2.	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семечтр (курс, семестр на курсе)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 3/6			
Вид занятий	УП	РПД		
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
1.1	Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания /Лек/ /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.2	Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания /Пр./	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.3	Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания /Ср/	6	6	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.4	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов неорганическими химическими	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.5	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов неорганическими химическими	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	

1.6	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов неорганическими химическими	6	6	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.7	Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.8	Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.9	Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в	6	6	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.10	Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.11	Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.12	Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в	6	6	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.13	Загрязнения продовольственного сырья диоксинами и диоксиноподобными	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.14	Загрязнения продовольственного сырья диоксинами и диоксиноподобными	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.15	Нитраты и нитриты в пищевом сырье растительного и животного происхождения /лек/	6	1	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.16	Нитраты и нитриты в пищевом сырье растительного и животного происхождения /Пр./	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.17	Биогенные амины и алкалоиды в пищевом сырье и продуктах /Лек/	6	1	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.18	Биогенные амины и алкалоиды в пищевом сырье и продуктах /Пр./	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.19	Биогенные амины и алкалоиды в пищевом сырье и продуктах /Ср/	6	12	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.20	Антиалиментарные факторы в пищевом сырье /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.21	Антиалиментарные факторы в пищевом сырье /Пр./	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.22	Система ХАССП на предприятиях питания /Лек/	6	2	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	
1.23	Система ХАССП на предприятиях питания /Пр./	6	4	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	

1.24	Система ХАССП на предприятиях питания /Ср/	6	10	ИД-1.ПК-2	Л1.1, Л.2.1	0	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Позняковский, В. М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / -269 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: https://znanium.com/catalog/product/1073638	Москва : ИНФРА-М, 2020
Л1.2	Бурова, Т. Е.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / -364 с. https://e.lanbook.com/book/130155	Санкт-Петербург : Лань, 2020
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Губаненко, Г. А. Камоза, Т. Л.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / -196 с. https://e.lanbook.com/book/157641	Красноярск: СФУ, 2019
Л2.2	Комкова О. Г., Сердюкова Я. П.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / -177 с. https://e.lanbook.com/book/133412	Донской ГАУ, 2019

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1.	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: http://nlib.ysaa.ru/
Э 2.	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: http://moodle.ysaa.ru/
Э 3.	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС
Э 4.	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
Э 5.	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 6	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э 7	Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 8	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»
Э 9.	ЭБС «Инфра»

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows Vista TM Home Basic K Overact
7.3.1.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.1.5	Adobe Reader

7.3.1.6	Windows 7
7.3.1.7	Microsoft Office 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия
7.4.3	федеральный портал Российское образование
7.4.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Ауд. №1-226 Учебная аудитория.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации.
Ауд. №2.311 Компьютерный класс
Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации с выходом в сеть Интернет.
Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы
Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.…

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению практических занятий по дисциплине Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.
«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.4. Другие методические материалы (*по усмотрению кафедры)*.