

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/СМК(М)-06

Безопасность сырья и продуктов животного происхождения РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Учебный план g190403_24_1_СМК.plx.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **магистр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 90
самостоятельная работа 27
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2
зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам						
Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Неделя	15 2/6		17 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	16	16	46	46
Лабораторные	14	14			14	14
Практические			16	16	16	16
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	14	14			14	14
Контактная работа во время экзамена			0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	58	58	32	32	90	90
Контактная работа	58	58	32,3	32,3	90,3	90,3
Сам. работа	14	14	13	13	27	27
Часы на контроль			26,7	26,7	26,7	26,7
ИТОГО	72	72	72	72	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Составлена на основании учебного плана:
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 28.03.2024 протокол № 20/2.

Разработчик (и) РПД:

доктор с.-х.наук, проф, Елизеева Людмила Иннокентьевна /  /

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

Протокол от 22.04.2024 г. № 11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. /  /

Зав.профилирующей кафедрой Гоголева П.А. /  /

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. /  /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан Сидоров А.А. /  / 22.05.2024 г.

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.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Цель дисциплины: формирование теоретических знаний, приобретение умений и практических навыков для обеспечения соответствия сырья и продуктов животноводства и требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.	
Задачи дисциплины:	
- анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании;	
- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;	
- освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания;	
- изучение токсичности пищевых продуктов, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов; ксенобиотиками окружающей среды; токсинами естественного происхождения; канцерогенами и мутагенами, образующимися при хранении и переработке продуктов питания.	
- ознакомление с требованиями безопасности, предъявляемыми к пищевым добавкам, красителям и материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;	
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсического, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;	
- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов;	
- овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.	
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	
Формируемые компетенции:	
ОПК-3.1: Умеет оценивать риски производства	
Знать:	
риски производства	
Уметь:	
оценивать риски производства	
Владеть:	
способами оценки риска производства	
ОПК-3.2: Управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	
Знать:	
новые технологические решения управления качеством процесса и продукции	
Уметь:	
управлять качеством процесса производства и продукции	
Владеть:	
новыми технологическими решениями управления качеством процесса производства и продукции	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	
2.1 Знать:	
2.1.1	риски производства; методы управления качеством процесса производства и продукции; способы оценки риска производства; новые технологические решения управления качеством процесса и продукции
2.2 Уметь:	
2.2.1	оценивать риски производства; управлять качеством процесса и продукции; управлять качеством процесса производства и продукции
2.3 Владеть:	

2.3.1	способами оценки риска производства;новыми технологическими решениями управления качеством процесса производства и продукции;новыми технологическими решениями управления качеством процесса производства и продукции							
3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ								
Цикл (раздел) ООП:		Б1.О						
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:								
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:								
3.2.1	Управление качеством продукции							
3.2.2	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения							
3.2.3	Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов							
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								
Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого			
Неделя	15 2/6		17 3/6					
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП		
Лекции	30	30	16	16	46	46		
Лабораторные	14	14			14	14		
Практические			16	16	16	16		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	14	14			14	14		
Контактная работа во время экзамена			0,3	0,3	0,3	0,3		
Итого ауд.	58	58	32	32	90	90		
Контактная работа	58	58	32,3	32,3	90,3	90,3		
Сам. работа	14	14	13	13	27	27		
Итого	72	72	72	72	144	144		
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	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Безопасность сырья и продуктов							
1.1	Безопасность сырья, продуктов и правовое регулирование безопасности /Лек/			1	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
1.2	Безопасность сырья, продуктов и правовое регулирование продовольственной безопасности /СПП/			1	14	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	

1.3	Санитарно-гигиенические требования к безопасности пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация /Лек/	1	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
Раздел 2. Контроль качества сырья и продуктов						
2.1	Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Лек/	1	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.2	Требования к стандартным методам анализа качества /Лек/	1	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.3	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Лек/	1	6	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.4	Определение качества сырья /Лаб/	1	4	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.5	Определение качества готовой продукции /Лаб/	1	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.6	Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Ср/	1	14	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.7	Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация /Лек/	2	16	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.8	Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация /Пр/	2	16	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.9	Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация /Ср/	2	13	ОПК-3.1 ОПК-3.2	Л1.1, Л2.1	
2.10	/КЭ/	2	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Единый Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к ОПОП.

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

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

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Донченко, Л. В.	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544946	Москва: ИНФРА-М, 2020. — 269 с. - ISBN 978-5-16-005308-0.

7.2.1 Дополнительная литература

Л1.2	Позняковский, В. М.	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст :	Москва: ИНФРА-М, 2020. - 269 с. – ISBN 978-5-16-005308-0.
------	---------------------	--	---

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Projectexpert 7 Tutorial
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Электронная библиотека ГПИБ России - собрание документов и материалов по
7.4.2	отечественной и всеобщей истории
7.4.3	Федеральный образовательный портал "Информационно-коммуникационные
7.4.4	технологии в образовании"
7.4.5	Официальный интернет портал правовой информации «Государственная
7.4.6	система правовой информации
7.4.7	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.8	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.9	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.10	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ	

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>№2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/ № 1.311 Учебная лаборатория. Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет Кабинет № 54 – 78,0 мl Оборудование: Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.; Монитор benqg900wa -1 шт Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lgw1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltextc-50. Учебная мебель: Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23. Программное обеспечение: Бесплатная операционная система CalculateLinux;</p>	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	

Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами.