

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.05.2025 12:01:46
Уникальный программный ключ:
sa953a0120d891083f939673078cf1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.04.01 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, БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ БИОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2025 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продукции» входит в программу магистратуры «Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения» по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 1, 2 семестрах 1 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 4 разделов и 18 тем и направлена на изучение проблем безопасности продовольственных товаров, а также контролирующих на государственном уровне, федеральных законах, санитарных норм и правил.

Целью освоения дисциплины является освоение ключевых понятий основополагающих законов РФ, касающихся безопасности сырья и качества пищевых продуктов, алиментарных, условно алиментарных и токсических соединений природного происхождения, деятельности микроорганизмов и микроскопических грибов, а также формирование практических навыков по применению полученных знаний в ходе профессиональной деятельности.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.2 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных, предрасполагающие к заболеваниям факторы.; ОПК-6.3 Способен анализировать степень опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии в определенных условиях и предпринимать меры к снижению этих рисков;
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	ПК-1.1 Знает установленные требования в области ветеринарно-санитарной безопасности производства продуктов животного происхождения и контроля производственных процессов на различных типах предприятий.; ПК-1.2 Владеет современными методами контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для выявления их соответствия установленным требованиям безопасности.; ПК-1.3 Пользуется отраслевыми стандартами в области контроля качества и безопасности процессов производства пищевой продукции.; ПК-1.4 Способен разрабатывать систему контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.;
ПК-4	Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.1 Знает основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.; ПК-4.2 Способен организовывать мониторинг санитарного состояния производственных и перерабатывающих предприятий, в т.ч. проведение необходимых ветеринарно-санитарных мероприятий для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней.; ПК-4.3 Умеет прогнозировать биологические, физические и

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и продукции» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продукции».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии		Зооантропонозные болезни **; Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств **; Производственная практика; Преддипломная практика;
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.		Производственная практика; Преддипломная практика; Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств **; Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных **;
ПК-4	Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения		Производственная практика; Преддипломная практика;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продукции» составляет «9» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			1	2
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	85		34	51
Лекции (ЛК)	34		17	17
Лабораторные работы (ЛР)	51		17	34
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	213		94	119
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	26		16	10
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	324	144	180
	зач.ед.	9	4	5

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Безопасность продовольственного сырья и продукции, основные критерии ее оценки.	1.1	Актуальность проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	ЛК, ЛР
		1.2	Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.	ЛК, ЛР
		1.3	Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.	ЛК, ЛР
		1.4	Законодательная основа регламентации безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	ЛК, ЛР
Раздел 2	Химическая безопасность пищи.	2.1	Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции ксенобиотиками окружающей среды.	ЛК, ЛР
		2.2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции химическими веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве.	ЛК, ЛР
		2.3	Химические вещества, применяемые в пищевой промышленности.	ЛК, ЛР
		2.4	Полимерные материалы – как источник загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции.	ЛК, ЛР
		2.5	Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции.	ЛК, ЛР
		2.6	Химические компоненты марикультуры.	ЛК, ЛР
Раздел 3	Биологическая безопасность пищи.	3.1	Пищевые токсикозы, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.	ЛК, ЛР
		3.2	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.	ЛК, ЛР
		3.3	Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.	ЛК, ЛР
		3.4	Пищевой токсикоз, вызываемый <i>Cl. botulinum</i> .	ЛК, ЛР
		3.5	Пищевые заболевания, вызываемые <i>Cl. perfringens</i> .	ЛК, ЛР
		3.6	Микотоксикозы.	ЛК, ЛР
Раздел 4	Национальные и международные аспекты контроля генно-модифицированных источников пищевой продукции.	4.1	Безопасность переработанной пищевой продукции животного происхождения при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных.	ЛК, ЛР
		4.1	Национальные и международные аспекты контроля генно-модифицированных источников пищевой продукции.	ЛК, ЛР

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	информационные плакаты, стол лаборанта, микроскоп бинокулярный многоцелевой ХС90, лабораторная посуда, гистологические препараты, зоологические препараты
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126>

2. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209903>

3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный

Дополнительная литература:

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157641>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

4. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения : учебное пособие / И.Г. Серегин, Г.П. Дюльгер. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 240 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-94- 2

5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145850>

6. Гертман, А. М. Радиационный контроль на продовольственных рынках : учебное пособие для вузов / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-8497-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197478>

7. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206975> (дата обращения: 17.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН
<https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Безопасность пищевого сырья и продукции».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Петров Александр
Константинович

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатолевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.