

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.05.2023 15:06:37  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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 (направленность) ОП ВО)

**2023 г**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «**Безопасность пищевого сырья и продукции**» 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	Способность 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 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 Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО 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	Ветеринарная санитария на предприятиях	Эмерджентные пищевые зоонозы

	возникновения и распространения болезней различной этиологии		Зооантропонозные болезни Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств
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.	-	Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промышленных животных Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения
ПК-4	Способность к планированию, разработке и организации ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарная санитария на предприятиях	-

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность пищевого сырья и продукции» составляет 8 зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)				
		1	2	-	-	
Контрактная работа, ак.ч.	70	34	36	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	35	17	18	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	35	17	18	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	228	94	134	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	26	16	10	-	-	
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	<b>324</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	-	-
	зач. ед.	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	-	-

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Безопасность продовольственного сырья и продукции, основные критерии ее оценки	Тема 1.1. Актуальность проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	ЛК, ЛР
	Тема 1.2. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.	ЛК, ЛР
	Тема 1.3. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.	ЛК, ЛР
	Тема 1.4. Законодательная основа регламентации безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	ЛК, ЛР
Раздел 2. Химическая безопасность пищи	Тема 2.1. Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции ксенобиотиками окружающей среды	ЛК, ЛР
	Тема 2.2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции химическими веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве	ЛК, ЛР
	Тема 2.3. Химические вещества,	ЛК, ЛР

	применяемые в пищевой промышленности.	
	Тема 2.4. Полимерные материалы – как источник загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции	ЛК, ЛР
	Тема 2.5. Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции	ЛК, ЛР
	Тема 2.6. Химические компоненты марикультуры	ЛК, ЛР
Раздел 3. Биологическая безопасность пищи	Тема 3.1. Пищевые токсикозы, вызываемые условно-патогенной микрофлорой	ЛК, ЛР
	Тема 3.2. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	ЛК, ЛР
	Тема 3.3. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии	ЛК, ЛР
	Тема 3.4. Пищевой токсикоз, вызываемый <i>Cl. botulinum</i>	ЛК, ЛР
	Тема 3.5. Пищевые заболевания, вызываемые <i>Cl. perfringens</i>	ЛК, ЛР
	Тема 3.6. Микотоксикозы	ЛК, ЛР
	Тема 3.7. Безопасность переработанной пищевой продукции животного происхождения при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных	ЛК, ЛР
Раздел 4. Национальные и международные аспекты контроля генно-модифицированных источников пищевой продукции	Тема 4.1. Национальные и международные аспекты контроля генно-модифицированных источников пищевой продукции	ЛК, ЛР

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения

		<b>ДИСЦИПЛИНЫ (при необходимости)</b>
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 обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

## **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-  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=487737&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487737&idb=0)
  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

<http://lib.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](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>



- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

## 2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

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

1. Курс лекций по дисциплине «**Безопасность пищевого сырья и продукции**».
2. Лабораторный практикум 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!**

## 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 «**Безопасность пищевого сырья и продукции**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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

### РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Петров А.К.

Фамилия И.О.

### РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

### РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.