

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бородулин Дмитрий Михайлович

Должность: Института технологий

Дата подписания: 9/10/2024 16:19:36

Уникальный программный ключ:

102316c2934af2300a5f79a99218307831bffa01



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический

Кафедра управления качеством и товароведение продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

Д.М. Бородулин

«29» августа 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 Безопасность продуктов питания

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Курс 1

Семестр 1

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2024

Москва, 2024

Разработчик(и): Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

Купцова С.В., к.т.н., доцент

«26» июня 2024г.

Рецензент: Панфилов В.А., д.т.н., профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева

«26» июня 2024г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Направленность: Управление качеством пищевых продуктов и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры управления качеством и товароведение продукции протокол № 15 от «26» июня 2024г.

Зав. кафедрой _____ д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

«26» июня 2024г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического института № 5 от 26 июня 2024г. д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

«26» июня 2024г.

Заведующий выпускающей кафедрой управления качеством и товароведение продукции д.т.н., проф. Дунченко Н.И.

«26» июня 2024г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Купцова С.В.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	5
ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	17
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	26
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	26
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	26
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	26
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	26
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	26
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	27
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	27
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ ..	28
Виды и формы отработки пропущенных занятий	28
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	28

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Безопасность продуктов питания» для подготовки магистра по направлению: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья

рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность продуктов питания»

Цель освоения дисциплины: освоение магистрами законодательной базы, по основам безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков в области безопасности и контроля продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; формирование у магистров умений и навыков работы с нормативной документацией.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть дисциплины по выбору учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3.

Краткое содержание дисциплины: Теоретические и практические основы безопасности продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; изучение российских и международных стандартов по безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия; гигиеническая характеристика основных компонентов пищи и их значения для организма человека; возможные пути загрязнения продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры ксенобиотиками химического и биологического происхождения и влияние их на организм человека. Природа интоксикаций и отравлений, аллергены, радионуклиды, токсикоинфекции. Основные принципы организации управления качеством и безопасностью продукции. Классификация веществ пищи, представляющих потенциальную опасность. Изучаются международные системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч/2 зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность продуктов питания» освоение магистрами законодательной базы, касающейся основ безопасности продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков в области безопасности и контроля продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; формирование у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Безопасность продуктов питания» является вариативной дисциплиной по выбору. В дисциплине «Безопасность продуктов питания» реализуются требования ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Дисциплина «Безопасность продуктов питания» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», «Управление технологическими рисками», «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения», «Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения задач по безопасности продуктов питания.

Рабочая программа дисциплины «Безопасность продуктов питания» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 ч/2 зач.ед., их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций ¹ (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-4	Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств				
	ПКос-4.2		Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов	современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов	применять современные методы экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов	навыками работы с современными методами экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов
2.	ПКос-5	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий				
	ПКос-5.1		Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий			
	ПКос-1	Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического				

¹ Индикаторы компетенций берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра /специалиста/магистра». Каждый индикатор раскрывается через «знать», «уметь», «владеть».

		моделирования и цифровых средств, и технологий				
	ПКос-1.4		Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с применением цифровых средств и технологий	современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий	применять современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий	современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий
3.	ПКос-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий				
4.	ПКос-2.1		Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	применять современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	современными версиями систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий
5.	ПКос-2.2		Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе международных и российских стандартов	нормативную базу, регламентирующую требования безопасности и качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, содержащихся в международных и российских стандартах	применять нормативные и законодательные документы, регламентирующие требования безопасности и качества продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, содержащихся в международных и российских стандартах	навыками работы с нормативными и законодательными документами, регламентирующими требования безопасности и качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, содержащихся в международных и российских стандартах
6.	ПКос-2.3		Способен применять	методы управления техно-	применять методы управ-	методами управления

			<p>методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>логическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>ления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>
--	--	--	--	---	--	--

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по се- местрам
		№1
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа	42,25/4	42,25/4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	14/4	14/4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	14	14
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	29,75	29,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	20,75	20,75
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:		зачет

4.2 Содержание дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудио- рная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ЛР всего/*	ПКР всего/*	
Раздел 1. Законодательная база в области пищевой безопасности.	12/2	2	4/2	4	-	2
Раздел 2. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Меры токсичности веществ.	12	4	2	2	-	4
Раздел 3. Природные токсиканты растительного и животного происхождения.	10	2	2	2	-	4
Раздел 4. Характеристика контаминантов химического происхождения.	13,75	2	2	4	-	5,75
Раздел 5. Система обеспечения безопасности пищевой продукции.	15/2	4	4/2	2	-	5
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	-	-	-	0,25	-
<i>Подготовка к зачету</i>	9	-	-	-	-	9
Всего за 1 семестр	72/4	14	14/4	14	0,25	29,75
Итого по дисциплине	72/4	14	14/4	14	0,25	29,75

Раздел 1. Законодательная база в области пищевой безопасности.

Тема 1. История развития систем безопасности пищевой продукции.

Федеральные законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технические регламенты Евразийского экономического союза (технические регламенты Таможенного союза).

Тема 2. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализ.

Виды продовольственной безопасности. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. Уровни продовольственной безопасности. Стратегии продовольственной безопасности. Концепция и доктрина продовольственной безопасности России. Основные критерии продовольственной безопасности.

Раздел 2. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Меры токсичности веществ.

Тема 1. Актуальность проблемы безопасности питания. Потенциальная опасность пищевых компонентов.

Пища как возможный источник потенциально опасных веществ. Понятие качества и безопасности продуктов питания. Природные компоненты пищевых продуктов и их действие на организм. Роль балластных компонентов в питании. Классификация вредных и чужеродных веществ пищи. Основные пути поступления в пищевые продукты. Критерии обеспечения продовольственной безопасности на международном уровне и в России. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов.

Тема 2. Меры токсичности веществ.

Классификация веществ по признаку острой токсичности. Механизм детоксикации ксенобиотиков. Факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков.

Раздел 3. Природные токсиканты растительного происхождения.

Тема 1. Характеристика основных видов микотоксинов. Пути попадания микотоксинов в продукты питания.

Факторы, влияющие на токсинообразование плесневых грибов. Виды микотоксикозов у людей, клинические проявления. Нормирование содержания микотоксинов, методы определения. Основные профилактические мероприятия по предупреждению токсинообразования.

Тема 2. Характеристика нитратов, нитритов, нитрозоаминов.

Биологическое действие на организм, нормирование нитратов, нитритов, нитрозоаминов. Характеристика регуляторов роста растений и удобрений. Профилактические мероприятия по устранению загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими средствами, применяемыми в сельском хозяйстве. Механизм образования нитрозоаминов. Характер действия на организм нитратов, нитритов, нитрозоаминов. Гигиеническое нормирование нитрозоаминов в пищевых продуктах.

Тема 3. Характеристика природных токсинов в пищевых продуктах.

Цианогенные гликозиды в растениях. Клиническая картина отравления цианидами. Действие гликоалкалоидов на организм человека. Фитотоксины пептидной природы: лектины. Биотоксины, вырабатываемые водными организмами.

Раздел 4. Характеристика контаминантов химического происхождения.

Тема 1. Токсиколого-гигиеническая характеристика токсичных элементов, диоксинов и диоксиноподобных соединений и ПАУ.

Международная программа по химической безопасности. Стратегический подход к международному регулированию химических веществ. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Методы определения и контроль за содержанием в продуктах питания химических элементов.

Источники диоксинового загрязнения. Токсическое действие диоксинов и диоксиноподобных соединений, источники загрязнения окружающей среды. Характер токсичности соединений ПАУ. Последствия воздействия диоксинов на здоровье человека. Выявления и измерения уровня диоксинов в окружающей среде и пищевых продуктах. Возможные способы снижения их в продуктах питания. Источники воздействия мышьяка на организм человека.

Симптомы длительного воздействия мышьяка на организм человека. Способы снижения уровня содержания мышьяка в питьевой воде.

Воздействие ртути на организм человека. Факторы, определяющие токсическое влияние ртути и степень его тяжести. Источниками экологического загрязнения свинцом. Пути воздействия свинца на организм человека. Основные источники поступления кадмия в окружающую среду. Действие кадмия на организм человека. Источники полициклических ароматических углеводородов. Влияние полициклических ароматических углеводородов на организм человека, Регламент комиссии (ЕС) N 333/2007, устанавливающий методы отбора образцов и анализа в целях государственного контроля уровней свинца, кадмия, ртути, неорганического олова, 3-МСПД и бензопирена в пищевых продуктах.

Тема 2. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация, характеристика радионуклидов, пути попадания в пищевые продукты. Воздействие высоких уровней радиации на организм. Этапы радиационного поражения клетки. Основные принципы радиозащитного питания. Нормативная документация по обеспечению радиационной безопасности.

Раздел 5. Системы обеспечения безопасности пищевой продукции

Тема 1. Методологические принципы создания биологически безопасных продуктов питания.

Классификация опасностей и их краткая характеристика. Представление о современных принципах риск-менеджмента. Идентификация и анализ рисков при производстве пищевых продуктов. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек. Влияние упаковочных материалов на сохранность пищевых продуктов. Экспертная оценка качества, показатели безопасности упаковочных материалов. Системы управления качеством продукции с применением облачных сервисов хранения информации о всех RFID-метках и QR-кодах, используемых в процессе производства. Основы цифровой маркировки пищевой продукции.

Тема 2. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.

Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы. Создание рабочей группы ХАССП. Разработка плана ХАССП для предприятия. Процесс вовлечения сотрудников компании, организация деятельности рабочей группы ХАССП, анализ работы по реализации плана ХАССП. Программы обязательных предварительных мероприятий в системе обеспечения безопасности продуктов питания.

Тема 3. Глобализация и координация международной торговли.

Комиссия Codex Alimentarius. Основные положения объединенной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. Основные направления деятельности Комиссии Codex Alimentarius. Руководство Codex Alimentarius CAC/RCP1--1969 Rev 4. --2003 Общие принципы гигиены пищевых продуктов.

Основные требования ВТО к безопасности пищевой продукции. ВТО и принципы эффективной практики стандартизации, регулирования и оценки соответствия (технические барьеры в торговле, международные стандарты в контексте ВТО, международные стандарты, соглашения о взаимном признании (СВП)).

4.3 Лекции/лабораторные/практические/ занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4а

Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрол ьного меропри ятия	Кол-во часов
1.	1 семестр				
2.	Раздел 1. Законодательная база в области пищевой безопасности.		ПКос-4.3; ПКос-2.1		10/2
3.		Лекция №.1 Федеральные законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Стратегия продовольственной безопасности. Технические регламенты ТС.	ПКос-4.3; ПКос-2.1	-	2
4.	Тема 1. История развития систем безопасности пищевой продукции.	Практические занятия № 1 Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в рамках ТС.	ПКос-4.3; ПКос-2.1	Оформление результатов работы. Деловая игра.	4/2
5.	Тема 2. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализ.	Лабораторная работа № 1 Изучение правового обеспечения продовольственной безопасности России. Требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп.	ПКос-4.3; ПКос-2.1	Защита лабораторных работ	4
6.	Раздел 2. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Меры токсичности веществ.		ПКос-4.3; ПКос-2.1		8
7.		Лекция №.3 Пища как возможный источник потенциально опасных веществ. Природные компоненты пищевых продуктов и их дей-	ПКос-4.3; ПКос-2.1	-	4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		ствие на организм. Классификация вредных и чужеродных веществ пищи. Основные пути поступления в пищевые продукты.			
8.	Тема 1. Актуальность проблемы безопасности питания. Потенциальная опасность пищевых компонентов.	Лабораторная работа № 2 Методы обнаружения ксенобиотиков в продуктах питания.	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-1.4	Оформление результатов работы. Устный опрос	2
9.	Тема 2. Меры токсичности веществ.	Практические занятия №2 Изучение ФЗ N 109-ФЗ О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами	ПКос-4.3; ПКос-2.1	Оформление результатов работы. Устный опрос	2
10.	Раздел 3. Природные токсиканты растительного происхождения.		ПКос-4.3; ПКос-2.1		6
11.		Лекция №.4 Факторы, влияющие на токсинообразование плесневых грибов. Виды микотоксикозов у людей, клинические проявления.	ПКос-4.3; ПКос-2.1	-	2
12.	Тема 1. Характеристика основных видов микотоксинов. Пути попадания микотоксинов в продукты питания.	Лабораторная работа № 3 Определение содержания афлатоксинов в продуктах питания.	ПКос-4.3; ПКос-2.1;	Оформление результатов работы. Устный опрос	2
13.	Тема 2. Характеристика нитратов, нитритов, нитрозаминов.	Практические занятия №3 Определение содержания в пищевых продуктах нитратов и нитритов.	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-1.4	Оформление результатов работы. Устный опрос	2
14.	Раздел 4. Характеристика контаминантов химического происхождения.		ПКос-4.3; ПКос-2.1		8
15.		Лекция №.5 Факторы, опре-	ПКос-4.3;	-	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		деляющие токсическое влияние токсичных элементов, диоксинов и диоксиноподобных соединений и ПАУ. Токсиколого-гигиеническая характеристика токсичных элементов, диоксинов и диоксиноподобных соединений и ПАУ.	ПКос-2.1		
16.	Тема 2. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Практические занятия №4 Изучение N 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»	ПКос-4.3; ПКос-2.1	Оформление результатов работы. Устный опрос	2
17.	Тема 1. Токсиколого-гигиеническая характеристика токсичных элементов, диоксинов и диоксиноподобных соединений и ПАУ	Лабораторная работа №4 Контроль токсичных элементов, диоксинов и диоксиноподобных соединений в сырье и продуктах питания. Определение свинца и кадмия в пищевых продуктах	ПКос-4.3; ПКос-2.1	Оформление результатов работы. Устный опрос	4
18.	Раздел 5. Системы обеспечения безопасности пищевой продукции.		ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-5.2		10
19.		Лекция №.6 Системы обеспечения безопасности пищевой продукции. Классификация опасностей и их краткая характеристика. Представление о современных принципах риск-менеджмента. Системы управления качеством продукции с применением облачных сервисов хранения информации о всех RFID-метках и QR-кодах, используемых в процессе производства. Основы цифровой маркировки пищевой продук-	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-5.2	-	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ практических/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		ции.			
20.	Тема 1. Методологические принципы создания биологически безопасных продуктов питания	Лабораторная работа №5 Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля. Программа производственного контроля, разработка проекта плана ХАССП. Работа с online-сервисами по созданию QR-кодов.	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4	Оформление результатов работы, тестирование	2
21.	Тема 2. Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.	Практические занятия №5 Изучение нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-5.2	Оформление результатов работы. Деловая игра.	2/2
22.		Лекция №.7 Основные направления деятельности Комиссии Codex Alimentarius. Основные требования ВТО к безопасности пищевой продукции.	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3		2
23.	Тема 1. Глобализация и координация международной торговли.	Практические занятия №6 Изучение Codex Alimentarius SAC/RCP1-1969 Rev 4. -2003 Общие принципы гигиены пищевых продуктов.	ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3	Оформление результатов работы. Устный опрос	2

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5а

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Раздел 1. Законодательная база в области пищевой безопасности.	

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
2.	Тема 2. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализ.	Размеры потребления пищевых продуктов, в среднем на душу населения России. Физическая и экономическая доступность продовольствия для населения. Основы государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации ПКос-4.3; ПКос-2.1.
3.	Раздел 2. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Меры токсичности веществ.	
4.	Тема 2. Меры токсичности веществ.	Характеристики токсичности-ЛД50 и ЛД100. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-1.4
5.	Раздел 3. Природные токсиканты растительного происхождения.	
6.	Тема 2. Характеристика нитратов, нитритов, нитрозаминов.	Технологические способы снижения содержания соединений азота в сырье и пищевых продуктах ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-1.4
7.	Тема 3. Характеристика природных токсинов в пищевых продуктах.	Природные ингибиторы протеиназ, антиферменты растительного происхождения, антивитамины. Стимуляторы нервной деятельности – производные ксантина, составляющие группу пуриновых алкалоидов – кофеин, теобромин, теofilлин, являющиеся специфическими компонентами кофе и чая. Биологически активные компоненты пищевых продуктов представлены биогенными аминами – тирамином, ДОФА, норадреналином и серотонином, обладающим сосудосуживающим эффектом и обнаруживаемые во многих продуктах животного и растительного происхождения ПКос-4.3; ПКос-2.1.
8.	Раздел 4. Характеристика контаминантов химического происхождения.	
9.	Тема 4. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Средства защиты от радиоактивных излучений. Биологическое действие радиации на организм человека. Основные принципы радиозащитного питания ПКос-4.3; ПКос-2.1.
10.	Раздел 5. Системы обеспечения безопасности пищевой продукции.	
11.	Тема 1. Методологические принципы создания биологически безопасных продуктов питания.	Процессный подход в интегрированных системах менеджмента реализуется в жизненном цикле продукции. Модель описания жизненного цикла -PDCA . Цифровые технологии для пищевой промышленности – умная упаковка. Оценка риска в соответствии с ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4
12.	Тема 3. Глобализация и координация международной торговли.	Факторы глобализации. Тенденции и проблемы участия России в современной международной торговле и процессах глобализации ПКос-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-5.2.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий	Кол-во часов
1	Пища как возможный источник потенциально опасных веществ. Природные компоненты пищевых продуктов и их действие на организм. Классификация вредных и чужеродных веществ пищи. Основные пути поступления в пищевые продукты	Л	Интерактивная лекция	2
2	Системы обеспечения безопасности пищевой продукции. Классификация опасностей и их краткая характеристика. Представление о современных принципах риск-менеджмента.	Л	Интерактивная лекция	2
3	Основные направления деятельности Комиссии Codex Alimentarius. Основные требования ВТО к безопасности пищевой продукции.	Л	Интерактивная лекция	2
4	Изучение нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.	ПЗ	Деловая игра	2
5	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в рамках ТС.	ПЗ	Деловая игра	2

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. Концепция ХАССП была основана в:

1. Великобритании.
2. России.
3. США.
4. Германии.

2. Общие требования к системе ХАССП устанавливает:

1. ГОСТ Р 51705.1.
2. ГОСТ Р 50705.1.
3. ГОСТ Р 50005.1.
4. Федеральный закон № 184

3. Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает:

1. ГОСТ Р ИСО 9001
2. Федеральный закон № 184
3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019.
4. ГОСТ Р 51705.1.

4. Что из следующего является функцией комплексной программы управления рисками пищевой безопасности?
1. устранение необходимости инструктажа по технике безопасности и индивидуальной ответственности сотрудников.
 2. устранение рисков при использовании токсичных химических веществ.
 3. уменьшение ответственности предприятия в случае причинения вреда.
 4. увеличение количества предлагаемых блюд в меню.
5. Какова роль высшего руководства в отношении программы управления рисками пищевой безопасности?
1. ежедневно отслеживать функционирование программы управления рисками пищевой безопасности.
 2. проводить регулярные внутренние проверки по пищевой безопасности.
 3. обеспечивать соблюдение стандартов по пищевой безопасности.
 4. проводить программы обучения сотрудников.
6. Что из следующего является вероятным результатом участия сотрудников в разработке стандартов пищевой безопасности?
1. более серьезное отношение к выполнению программы управления рисками пищевой безопасности.
 2. более высокие показатели тестов на состояние здоровья у сотрудников.
 3. неэффективные стандарты пищевой безопасности и более низкие оценки по результатам проверки.
 4. замешательство и напряжение среди персонала.
7. Что из перечисленного является примером проверочных действий ХАССП?
1. подтверждение того, что все оборудование, включающее осмотр оборудования, правильно проверено, функционирует и обслуживается.
 2. сохранение записей проверок и отчетов.
 3. документация, относящаяся к предварительным программам.
 4. оценка рисков каждого опасного фактора.
8. В системе ХАССП корректировочный план действий определяет:
1. критические пределы, в рамках которых безопасно готовить или хранить еду.
 2. когда может произойти потеря контроля при приготовлении еды.
 3. статус любой пищи, приготовленной при появлении отклонений.
 4. удовлетворительны ли критические пределы на критической контрольной точке.
9. Преимущество морозильного хранения в том, что:
1. такое хранение уничтожает все споры.
 2. такое хранение сокращает a_w продуктов.
 3. такое хранение исключает необходимость бланшировать фрукты и овощи.
 4. при таком хранении минимальны потери качества.
10. Высокие температуры помогают сохранить пищевые продукты благодаря:
1. способствованию развитию микроорганизмов, но не бактерий.
 2. лучшему сохранению общего вкуса пищевых продуктов.
 3. упрощению хранения пищевых продуктов после нагревания.
 4. деактивации и разрушению микробных клеток в пище.
11. Как часто должны мыться рабочие поверхности (столы) в зоне приготовления пищи?
1. каждый раз, когда происходит смена продуктов.
 2. один раз в обеденный перерыв.
 3. при каждой пересменке.
 4. один раз в день.
12. Какие из перечисленных процедур сокращают вероятность загрязнения зон приготовления пищи?
1. требовать персоналу, занимающемуся приготовлением пищи, носить чепчики или сеточки для волос.
 2. мыть руки только после работы с сырыми ингредиентами.

3. позволять сотрудникам обедать в зоне приготовления продуктов питания.
 4. позволяя персоналу, которому запрещен вход в зоны приготовления пищи, входить в данные помещения.
13. К пищевым волокнам относится:
1. (указать 2 правильных ответа)
 2. пектин
 3. целлюлоза
 4. белок
 5. древесина
14. Укажите НЕВЕРНЫЙ ответ.
- Свойства пищевых волокон:
1. выведение тяжелых металлов,
 2. выведение радионуклидов,
 3. выведение витаминов
 4. выведение канцерогенных веществ
15. Физиологическая потребность у взрослого человека в пищевых волокнах:
1. 5 г
 2. 35 г
 3. 100 г
 4. 200 г
16. Пищевые волокна являются: (указать 2 правильных ответа)
1. функциональными ингредиентами
 2. балластными веществами
 3. ферментами
 4. витаминами
17. Что такое генетически модифицированные продукты?
1. продукты, полученные из трансгенных растений;
 2. продукты, полученные из трансгенных животных;
 3. продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.
18. Какова цель применения трансгенных растений?
1. замедлить процесс селекции культурных растений;
 2. удешевить продукты питания;
 3. получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами.
19. Имеется ли сходство в принципах создания трансгенных растений и животных?
1. да
 2. нет
20. На базе каких растений производятся трансгенные продукты?
1. на базе растений, в которых заменен в молекуле ДНК один ген;
 2. на базе растений, в которых заменены в молекуле ДНК несколько генов;
 3. на базе растений, в которых искусственным путем заменены в молекуле ДНК один или несколько генов.
21. Какими качествами обладают пищевые продукты, полученные из генноизмененных культур?
1. улучшенными вкусовыми качествами;
 2. имеют более эстетический вид;
 3. малый срок хранения.
22. В соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» к пищевым продуктам относятся:
1. бутилированная питьевая вода и алкогольная продукция
 2. пищевые добавки и биологически активные добавки

3. все вышеперечисленное
23. Возможность приобретения пищевых продуктов по сложившимся ценам в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления, обеспеченная соответствующим уровнем доходов населения.
 1. Физическая доступность продовольствия
 2. Экономическая доступность продовольствия
 3. Рациональность использования продовольствия
24. Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, обращения лекарственных средств для ветеринарного применения, карантина и защиты растений, безопасного обращения с пестицидами и агрохимикатами, функции по защите населения от болезней, общих для человека и животных...
 1. Росздравнадзор
 2. Роспотребнадзор
 3. Россельхознадзор
25. Анализ экономической возможности приобретения необходимых объемов продовольствия на сложившиеся доходы относится к
 1. Наличию продуктов
 2. Доступности продовольствия
 3. Стабильности продовольственного обеспечения
 4. Продовольственному потреблению
26. Риски, обусловленные неблагоприятными климатическими изменениями, а также последствиями природных и техногенных чрезвычайных ситуаций относятся к макроэкономическим
 1. технологическим
 2. агроэкологическим
27. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве
 1. - 30% или 50%
 2. - 20% или 50%
 3. + 50% или 100%
28. ЛД – это аббревиатура
 1. здоровой дозы
 2. летальной дозы
 3. средней дозы
29. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к соответствию с существующими, на данном этапе, потребностями, представлениями:
 1. качество.
 2. риск-менеджмент.
 3. идеальные условия производства продукции.
 4. безопасность.
30. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции:
 1. Система национальной стандартизации.
 2. ХАССП.
 3. Надлежащая производственная практика.
 4. Концепция развития индустрии питания.
31. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:
 1. 12
 2. 4
 3. 10
 4. 7

Критерии оценки тестирования

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную оценку заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов или с небольшими пробелами, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах на более 60 % вопросов теста.
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную оценку заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выражающиеся в неправильных ответах на более 40 % вопросов теста

2) Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям (текущий контроль)

Раздел 1. Законодательная база в области пищевой безопасности.

1. Виды продовольственной безопасности.
2. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны.
3. Уровни продовольственной безопасности.

Раздел 2. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Меры токсичности веществ.

1. Природные компоненты пищевых продуктов и их действие на организм.
2. Роль балластных компонентов в питании.
3. Классификация вредных и чужеродных веществ пищи. Основные пути поступления в пищевые продукты.
4. Классификация веществ по признаку острой токсичности.
5. Механизм детоксикации ксенобиотиков.
6. Факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков.

Раздел 3. Природные токсиканты растительного происхождения.

1. Факторы, влияющие на токсинообразование плесневых грибов.
2. Нормирование содержания микотоксинов, методы определения.
3. Биологическое действие на организм, нормирование нитратов, нитритов, нитрозоаминов. Характер действия на организм нитратов, нитритов, нитрозоаминов. Гигиеническое нормирование нитрозоаминов в пищевых продуктах.
4. Цианогенные гликозиды в растениях. Клиническая картина отравления цианидами. Действие гликоалкалоидов на организм человека.
5. Фитотоксины пептидной природы: лектины.
6. Биотоксины, вырабатываемые водными организмами.

Раздел 4. Характеристика контаминантов химического происхождения.

1. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов.
2. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Классификация, характеристика радионуклидов, пути попадания в пищевые продукты.
4. Воздействие высоких уровней радиации на организм. Этапы радиационного поражения клетки.

Раздел 5. Системы обеспечения безопасности пищевой продукции

1. Классификация опасностей и их краткая характеристика.
2. Представление о современных принципах риск-менеджмента.
3. Идентификация и анализ рисков при производстве пищевых продуктов.
4. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек.
5. Методология разработки, согласования, утверждения нормативных документов, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов.
6. Основные положения объединенной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты.

7. Основные направления деятельности Комиссии Codex Alimentarius.

8. Основные требования ВТО к безопасности пищевой продукции.

Критерии оценки контрольных мероприятий

Оценка	Критерии оценивания
Удовлетворительно (зачтено)	Удовлетворительную оценку заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов или с небольшими пробелами, выражающиеся в неточных, но в целом правильных ответах на более 60 % вопросов контрольных мероприятий
Неудовлетворительно (незачтено)	Неудовлетворительную оценку заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выражающиеся в неправильных ответах на более 40 % вопросов контрольных мероприятий

3) Деловые игры

Деловая игра № 1

1 Тема Изучение нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.

2 Концепция игры Изучение нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях среди студентов с целью разработки проекта плана ХАССП на предприятии.

3 Роли:

- организаторы рабочей группы ХАССП- группа 1

- организаторы рабочей группы ХАССП- группа 2

4 Ожидаемый(е) результат(ы) получение навыков по анализу процессов по пищевой цепочке - от сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю. Разработка проекта плана ХАССП с целью выявления и взятия под системный контроль критических контрольных точек предприятия.

5. Сценарий деловой игры. Группа студентов разделяется на две группы: Руководство предприятия (группа 1) и рабочая группа ХАССП (группа 2). Группа 1 определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях; осуществляет систему управления (организационная структура); Группа 2 проводит сбор и анализ необходимой информации: перечень используемого сырья, выпускаемой продукции (ТУ, СТО, ГОСТы на продукцию); технология производства, изготовления (оборудование, технологические инструкции). Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП на предприятии являются: определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при изготовлении продуктов питания на всех стадиях технологических процессов; определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности; определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска; установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению; разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий; установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками; разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов; установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП; установление документирующей системы регистрации полученных данных; обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производственные участки, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах. Далее совместно две группы студентов проводят обработку полученных данных. Оформление занятия в рабочей тетради включает в себя теоретические материалы, алгоритм выполнения работы и роль студента, пробный проект плана ХАССП, рабочие листы, блок-схемы технологического процесса производства продукта.

Деловая игра № 2

1 Тема 2 Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в рамках ТС.

2 Концепция игры работа с нормативно-законодательными актами в области качества и безопасности пищевой продукции в рамках ТС.

3 Ожидаемый(е) результат(ы) получение навыков с работой по нормативно-законодательным актам в области качества и безопасности пищевой продукции в рамках ТС и нормативной базой по безопасности пищевой продукции и гигиене питания.

4. Сценарий деловой игры.

Студенты изучают федеральные законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности. Технические регламенты ТС и нормативную базу по гигиене питания.

Теоретический этап включал в себя обсуждение проблемы обеспечения безопасности пищевых продуктов как важнейшего государственного и научного приоритета, направленного на сохранение и улучшение здоровья населения, профилактику пищевых отравлений, производство высококачественных и безопасных продуктов питания. В качестве объекта рассматривалось определение содержания нитратов в плодоовощной продукции, предварительно закупленных в торговых сетях г.Москвы («Перекресток», «Магнит», «Пятерочка»). Теоретический этап включал в себя обсуждение материала об источниках нитратного загрязнения плодоовощной продукции и его опасности, а также рассматривались возможные способы снижения концентрации нитратов. Непосредственный анализ проводился с использованием экотестера «Соэкс», который откалиброван по содержанию нитрат-ионов, концентрация которых в плодах и овощах определена независимым методом анализа (потенциометрическое определение нитрат-ионов по ГОСТ 29270-95 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов»). По полученным результатам в прибор заложен ряд зависимостей измеряемой электропроводности от концентрации нитрат-ионов, определенных для разных плодов и овощей с учетом их базовых электропроводностей. Результат экспресс-анализа выдается прибором в виде концентрации нитрат-ионов и сравнения ее с предельно допустимой концентрацией для измеряемого продукта. Прибор измеряет содержание нитратов на килограмм массы продукта. При подготовке экспертного заключения руководствовались нормами предельно допустимой концентрации нитратов в образцах плодоовощной продукции, установленными в нормативных документах.

Теоретические материалы, методику выполнения работы, алгоритм выполнения работы и роль студента, результаты проведенных испытаний, сводную таблицу по данным и выводы необходимо оформить в рабочей тетради.

Критерии оценки участия студента в деловой игре

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	Оценку «зачтено» заслуживает студент, участвующий в деловой игре, владеющий теоретическим материалом по теме, осознающий свою роль в деловой игре, выполняющий все функции по роли, выполнивший все предполагаемые задания и оформляет работу согласно установленным требованиям
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	Оценку «незачтено» заслуживает студент, не участвующий в деловой игре, или не изучивший теоретический материал по теме, или не выполняющий все функции по роли, или не выполнивший все предполагаемые задания или не оформивший работу согласно установленным требованиям

4) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет):

1. Классификация веществ по признаку острой токсичности. Механизм детоксикации ксенобиотиков.
2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.
3. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
4. Основные принципы ХАССП. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
5. Классификация вредных и чужеродных веществ пищи. Основные пути поступления в пищевые продукты.
6. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Роль Комиссии «Кодекс Алиментариус» в разработке свода пищевых международных стандартов и правил по безопасности пищевых продуктов.
8. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
9. Классификация веществ по признаку острой токсичности. Механизм детоксикации ксенобиотиков.
10. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей.
11. Организация управления безопасностью продуктов питания на уровне предприятия пищевой промышленности.
12. Факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков.
13. Факторы, влияющие на токсинообразование плесневых грибов. Виды микотоксинов у людей, клинические проявления.
14. Организация управления пищевой безопасностью.
15. Подтверждение соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий обязательным требованиям нормативных документов. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
16. Механизм образования нитрозаминов.
17. Характер действия на организм нитратов, нитритов, нитрозаминов.
18. Система менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ИСО серии 9000.
19. Фальсификация продуктов питания как нарушение прав потребителей. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"
20. Гигиеническое нормирование нитрозаминов в пищевых продуктах.
21. Цианогенные гликозиды в растениях. Клиническая картина отравления цианидами. Действие гликоалкалоидов на организм человека.
22. Принцип «от фермы к столу», гарантирующий прозрачность и прослеживаемость по всей линии производства пищевой продукции.
23. Государственное регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.
24. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Методы определения и контроль за содержанием в продуктах питания химических элементов.
25. Codex Alimentarius, как свод пищевых международных стандартов при решении вопросов, связанных с пищевой безопасностью и защитой потребителей.
26. Воздействие ртути на организм человека. Факторы, определяющие токсическое влияние ртути и степень его тяжести. Современные принципы управления безопасностью продуктов питания.
27. Государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. Основные положения ст.13 ФЗ №29-ФЗ.
28. Основные принципы ХАССП. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
29. Источниками экологического загрязнения свинцом. Пути воздействия свинца на организм человека. Основные источники поступления кадмия в окружающую среду.

30. Источники полициклических ароматических углеводов. Влияние полициклических ароматических углеводов на организм человека.
31. Требования международного законодательства для подтверждения безопасности продуктов питания.
32. Упаковка как фактор сохранения качества и безопасности продуктов питания. Основные положения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
33. Анализ рисков и пищевая безопасность; процедура анализа рисков, оценка риска, оценка воздействия, характер риска, управление и связь с рисками.
34. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация, характеристика радионуклидов, пути попадания в пищевые продукты. Химические методы защиты продуктов питания: традиционные пищевые консерванты и добавки, природные противомикробные препараты».
35. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
36. Безопасность злаков и продуктов их переработки. Обеспечения качества продуктов помолы и предотвращение загрязнения микотоксинами. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
37. Воздействие высоких уровней радиации на организм. Этапы радиационного поражения клетки. Основные принципы радиозащитного питания.
38. Основные требования ВТО к безопасности пищевой продукции. ВТО и принципы эффективной практики стандартизации, регулирования и оценки соответствия.
39. Понятие маркировки пищевой продукции и анализ установленных требований к ее содержанию в соответствии с действующим российским законодательством. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
40. Загрязнение окружающей среды и агрохимикаты: инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины.
41. Современные тенденции в разработке и применении функциональных продуктов питания. Понятия и критерии выбора пробиотиков и пребиотиков.
42. ГОСТ Р ИСО 22005:2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».
43. Стратегический подход к международному регулированию химических веществ.
44. ТР ТС № 021/2001 «О безопасности пищевой продукции Таможенного союза».
45. Законодательство РФ, регламентирующее использование пищевых добавок. Основные положения ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
46. Основные положения национального стандарта ГОСТ Р ИСО 22000:2019 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
47. Биотоксины, вырабатываемые водными организмами.
48. Пища как возможный источник потенциально опасных веществ. Понятие качества и безопасности продуктов питания. Природные компоненты пищевых продуктов и их действие на организм.
49. Понятие прослеживаемости пищевой продукции и требование прослеживаемости, включенное в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
50. Требования безопасности соковой продукции и основные положения ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
51. Система ХАССП и типы рисков с точки зрения источников их возникновения.
52. Основные положения ISO22000:2005«Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».
53. Основными принципами государственной политики в области генетически-инженерной деятельности и обращения с ГМО. Продукты питания, содержащие ГМО.
54. Глобализация и координация международной торговли.

55. Источники воздействия мышьяка на организм человека. Симптомы длительного воздействия мышьяка на организм человека. Способы снижения уровня содержания мышьяка в питьевой воде.
56. Международная программа по химической безопасности.
57. Действие гликоалкалоиды на организм человека. Фитотоксины пептидной природы: лектины.
58. Источники диоксинового загрязнения. Токсическое действие диоксинов и диоксинодобных соединений, источники загрязнения окружающей среды. Характер токсичности соединений ПАУ. Последствия воздействия диоксинов на здоровье человека.
59. Идентификация и анализ рисков при производстве пищевых продуктов. Метод «Дерево принятия решений» в идентификации критических контрольных точек.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 8

Зачет	Критерии оценивания
Зачет	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, практически полностью или частично с пробелами; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачет	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Дунченко Н.И. Безопасность и гигиена питания: учебное пособие / Н.И. Дунченко, С.В. Купцова, В.С. Янковская - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013.- 74с.
2. Дунченко Н.И. Управление технологическими рисками: учебник / Н. И. Дунченко- Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 167 с.
3. Дунченко Н.И. Системы качества: учебник / Н. И. Дунченко - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с.
4. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие/ Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин - Москва: Дашков и К, 2012. – 210 с.

7.2 Дополнительная литература

1. Антипова Л. В. Химия пищи: учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 854 с.
2. Колотова О.В. Биологическая безопасность пищевых производств/ О.В. Колотова, И.В. Владимцева, М.В. Мосная: Учебное пособие- Волгоград, 2011.- 44с.

7.3 Нормативные правовые акты

1. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ с изм. и доп.
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп.
5. ГОСТ Р ИСО 22000:2019 Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
6. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
7. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» №3-ФЗ.
8. Федеральный закон «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами» №109-ФЗ.

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

1. www.rospotrebnadzor.ru(открытый доступ)
2. www.altrpn.ru(открытый доступ)
3. <http://www.btk-online.ru> (открытый доступ)
4. <http://www.euro.> (открытый доступ)
5. <http://www.usfoods.ru> (открытый доступ)
6. <http://www.chinawindow.ru> (открытый доступ)
7. www.fst.vt.edu (открытый доступ)
8. <http://seafood.ucdavis.edu>(открытый доступ)
9. <http://www.codexalimentarius.org/> (открытый доступ)
10. http://ec.europa.eu/food/index_en.htm (открытый доступ)
11. http://www.fao.org/index_en.htm (открытый доступ)
12. <http://www.globalharmonization.net/>(открытый доступ).
13. http://www.wto.org/english/tratop_e/sps_e/spsagr_e.htm (открытый доступ)
14. <http://www.iso.org/iso/home.html> (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Корпус № 1, ауд. 210, 305,303,323 для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, практических занятий, лабораторных	Аквадистиллятор электрический ДЭ-М Фотометр фотоэлектрический КФК-3-«ЗОМЗ» Центрифуга СМ-12 Мешалка магнитная HS/HS-Pro/HS-Pro Digital Овоскоп настольный ОН-10 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М

работ	рН-метр рН-150МИ Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 (3 шт.) Баня водяная многоместная ТБ-4А ТБ-6А Мешалка магнитная с подогревом JK-DMS-ProNI Лактан 1-4 М
Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова	Читальный зал
Корпус № 12	Хранение и профилактическое обслуживание учебного оборудования

11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

- лекции (занятия лекционного типа);
- практические занятия, лабораторные работы;
- групповые консультации;
- индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
- самостоятельная работа обучающихся.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан отработать пропущенные лекционные занятия, самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на вопросы текущего контроля.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях и лабораторных работах, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода и практической подготовки должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем критериев оценивания для текущего контроля. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях и лабораторных работах.

Программу разработали:

Дунченко Н.И. д.т.н., профессор

Кушцова С.В., к.т.н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Безопасность продуктов питания» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность " Управление качеством пищевых продуктов"(квалификация (степень) выпускника – магистр

Панфиловым Виктором Александровичем, д.т.н., профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева, (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы учебной дисциплины «Безопасность продуктов питания» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Управления качеством и товароведение продукции» (разработчики – Дунченко Нина Ивановна доктор технических наук, профессор, Купцова Светлана Вячеславовна кандидат технических наук, доцент).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Безопасность продуктов питания» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.В.ДВ.01.01.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Безопасность продуктов питания» закреплено 4 компетенции. Дисциплина «Безопасность продуктов питания» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Безопасность продуктов питания» составляет 2 зачётных единицы (72 часа/из них практическая подготовка 4).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Безопасность продуктов питания» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Безопасность продуктов питания» предполагает 4 занятия в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (устный опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, деловых играх, тестирование), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины

вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 4 источник (базовый учебник), дополнительной литературой – 2 наименований, периодическими изданиями – 8 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 14 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Безопасность продуктов питания» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Безопасность продуктов питания».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Безопасность продуктов питания» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность "Управление качеством пищевых продуктов" (квалификация выпускника – магистр), разработанная Дунченко Н.И. д.т.н., проф., Купцовой С.В. к.т.н., доц. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Панфилов В.А., д.т.н., профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева



26 июня 2024 г.