

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:37
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d1d819118511af1d

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета
О.П. Ильина 
«31» мая 2019г

Рабочая программа дисциплины

«Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная
3 курс, 5 семестр / 3 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний и приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам безопасности пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности в области технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- изучить источники загрязнения сельскохозяйственной продукции ксенобиотиками химического и биологического происхождения, микроорганизмами и их метаболитами, химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве, радиацией, диоксинами;

- освоить методы обеспечения качества сельскохозяйственной продукции, контроля использования пищевых добавок, способы детоксикации;

- ознакомиться с национальными и международными программами по безопасности сельскохозяйственной продукции и нормативно-правовой базой экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Безопасность пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 5 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными технологиями производства сельскохозяйственной продукции

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных

материалов в электронном виде.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. - 72 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 5 вид отчетности – зачет (5 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов /	Объем часов /	Объем часов
	зачетных единиц	зачетных единиц	/ зачетных единиц
	всего	5 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	32	32	
в том числе:			
Лекции (Л)	16	16	
Семинарские занятия (СЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	40	40	
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	
Курсовая работа (КР) ²	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	12	12	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	28	28	
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 3 вид отчетности – зачет

Вид учебной работы	Объем часов /	Объем часов /	Объем часов /
	зачетных единиц	зачетных единиц	зачетных единиц

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

	всего	3 курс	
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	10	10	
в том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Семинарские занятия (СЗ)	6	6	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	62	62	
Курсовой проект (КП) ³	-	-	
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	10	10	
Самостоятельное изучение разделов	20	20	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	32	32	
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	
Подготовка и сдача зачета	Зачет	Зачет	

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
5 семестр						
1.	РАЗДЕЛ 1.					
1.	Тема 1 «Понятие качества и безопасности пищевого сырья растительного и животного происхождения. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов»	2	2		6	Устный опрос (собеседование) реферат
3.	Тема 2 «Виды контроля безопасности сырья и продукции»	2	2		6	Устный опрос (собеседование)
4.	Тема 3 «Классификация методов исследования пищевого сырья растительного и животного происхождения»	4	4		8	Устный опрос (собеседование)
5.	Тема 4 «Фальсификация пищевого сырья растительного и животного происхождения»	2	2		6	Устный опрос (собеседование) реферат
6.	РАЗДЕЛ 2.					
7.	Тема 5 «Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья»	2	2		4	Устный опрос (собеседование) реферат
8.	Тема 6 «Контроль безопасности пищевых добавок и БАД»	2	2		4	Устный опрос (собеседование)
9.	Тема 7 «Оценка безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»	2	2		6	Устный опрос (собеседование)
	Итого за 5 семестр	16	16		40	зачёт
	Зачет					
	Итого по дисциплине	16	16		40	
					72	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.раб	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
3 курс						
1.	РАЗДЕЛ 1.			-	10	Выполнение контрольной работы Зачет
1	Тема 1 «Понятие качества и безопасности пищевого сырья растительного и животного происхождения. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов»	2	-			
2.	Тема 2 «Виды контроля безопасности сырья и продукции»	-	2	-	10	
3.	Тема 3 «Классификация методов исследования пищевого сырья растительного и животного происхождения»	-	2	-	12	
4.	Тема 4 «Фальсификация пищевого сырья растительного и животного происхождения»	-	-	-	10	
5.	РАЗДЕЛ 2. Тема 5 «Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья»	2	-	-	10	
6.	Тема 6 «Контроль безопасности пищевых добавок и БАД» «Оценка безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»	-	2	-	10	
	Зачет					
	ИТОГО за 3 курс	4	6		62	36
	Итого по дисциплине	4	6		62	Зачет
					72	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

1. Белокурова, Е. С. Классические микробиологические методы исследования в оценке безопасности сырья и пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко, Н. Т. Жилинская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. - 110 с. - Режим доступа:<https://e.lanbook.com/book/119292>. - ISBN 978-5-4377-0137-9 : Б. ц. Перейти к внешнему ресурсу <https://e.lanbook.com/book/119292>
2. Жилинская, Н. Т. Инновационные и экспресс-методы микробиологической оценки безопасности сырья и пищевой продукции: теория и практика [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Т. Жилинская, О. Б. Иванченко, Е. С. Белокурова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. - 90 с. - Режим доступа:<https://e.lanbook.com/book/119291>. - ISBN 978-5-4377-0138-6 : Б. ц. Перейти к внешнему ресурсу <https://e.lanbook.com/book/119291>
3. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Бобренева. - 1-е изд. - : Лань, 2019. - 56 с. - Режим доступа:<https://e.lanbook.com/book/113372>. - ISBN 978-5-8114-3439-8 : Б. ц. Перейти к внешнему ресурсу <https://e.lanbook.com/book/113372>
4. Маюрникова Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.. - : Лань, 2019. - 196 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>
5. Пищевая химия [Электронный учебник] : учеб. : 552400 "Технология продуктов питания", 655600 "Пр-во продуктов питания из растит. сырья", 655700 "Технология продуктов спец. назначения и обществ. питания", 655800 "Пищевая инженерия" (специальность 271300) / [А. П. Нечаев и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - Москва: ГИОРД, 2015. - 631,[1] с. с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69876
6. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный учебник] / [Л.А. Маюрникова [и др.]. - Москва: ГИОРД, 2016. - 404 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69878

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Баранников В.Д.. Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие для вузов по спец. 310700 "Зоотехния" и 310800 "Ветеринария" / В. Д. Баранников, Н. К. Кириллов. - М.: КолосС, 2006. - 342 с.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3.	Windows XP Professional (операционная система)	лицензии: X10-51730 RU, X11-42168 RU и другие

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1.	Лекционная ауд. 45	Мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия	Для проведения лекционных занятий
2.	Компьютерный класс ауд. 52	Компьютеры	Для проведения практических занятий
3.	Библиотека	Компьютеры	Для самостоятельной работы

Рейтинг-план дисциплины

3 курс, пятый семестр
 Лекции – 16 часов. Практические занятия – 16 часов. Зачет.
 Текущие аттестации: устный опрос (собеседование), 3 реферата.

Распределение баллов по разделам (модулям) в 5 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
РАЗДЕЛ 1. Тема «Понятие качества и безопасности пищевого сырья растительного и животного происхождения.	30	3 неделя
РАЗДЕЛ 2. Тема «Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья»	30	7 неделя
ИТОГО	60	
Итого	60	
Сумма баллов для допуска к зачету	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
Итого		до 40
Зачет	20-40	

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Ваш

Программу составил: _____ Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 8 от «31» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой _____  Козуб Юлия Анатольевна

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ Б.П. Гусев

«31» мая 2019

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

«31» мая 2019