

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность продовольственного сырья и
продуктов питания

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Губаненко Г.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Получение знаний о видах опасных факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, формирование практических навыков выбора способов снижения влияния опасных факторов или их полного устранения при технологическом процессе производства продуктов питания с целью предотвращения вредного воздействия на организм человека опасных факторов.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучение законодательных и нормативных документов, регламентирующих вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- изучение природных компонентов продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм человека;

- изучение источников загрязнения продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов контаминантами химического, биологического происхождения;

- овладение способами снижения вредного воздействия контаминантов химического, биологического происхождения или их полного устранения при технологическом процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- овладение методами проведения стандартных испытаний по определению показателей гигиенической и микробиологической безопасности продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-6: Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-6.1: Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	законодательные и нормативные документы, регламентирующие вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к безопасности продовольственного

<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p>	<p>сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p> <p>использовать законодательные и нормативные документы, по обеспечению безопасности продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять источники загрязнения продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов контаминантами химического, биологического происхождения</p> <p>способами снижения вредного воздействия контаминантов химического, биологического происхождения или их полного устранения при технологическом процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей гигиенической и микробиологической безопасности продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС		
1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания									
	1. Виды безопасности. Классификация опасных веществ. Показатели токсичности. Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2							
	2. Виды безопасности. Классификация опасных веществ. Показатели токсичности. Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность продовольственного сырья, продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							6	
2. Природные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм									

1. Антиалиментарные вещества, вещества с выраженной фармакологической активностью, токсичные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания								6	
3. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами и									
1. Биологические опасности, вызывающие пищевые заболевания (пищевые отравления). Источники, влияние на организм человека, профилактические мероприятия	2								
2. Биологические опасности, вызывающие пищевые заболевания (пищевые отравления). Источники, влияние на организм человека, профилактические мероприятия								8	
3. Способы снижения вероятности реализации биологических опасностей, вызывающих инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции) при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				1					
4. Биологические опасности, вызывающие инфекционные заболевания (острые кишечные инфекции) Источники, влияние на организм человека, профилактические мероприятия								8	
4. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания веществами химического происхождения и									
1. Источники загрязнения токсичными элементами, влияние на организм человека, профилактические мероприятия								6	
2. Источники загрязнения нитратами, нитритами и нитрозо-соединениями, пестицидами, влияние на организм человека, профилактические мероприятия								8	

3. Способы снижения содержания продуктов окисления жиров при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Документирование записей по безопасности фритюрного жира на предприятии питания			1					
4. Источники загрязнения полициклическими ароматическими и хлорсодержащими углеводородами, диоксинами, влияние на организм человека, профилактические мероприятия							6	
5. Источники загрязнения антибиотиками, гормонами, генно-инженерно-модифицированными организмами, радиоактивными веществами, влияние на организм человека, профилактические мероприятия							6	
6. Безопасность применения пищевых добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			2					
7. Источники загрязнения пищевыми добавками, влияние на организм человека, профилактические мероприятия							6	
Всего	4		4				60	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник для вузов(Новосибирск: Сиб. унив. изд-во).
2. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionfor 2750 usersЛицсертификатEAV-0189835462 от 10.04.2017; KasperskyEndpointSecurityЛицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]:база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания.–Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система elibrary[Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000].– Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
- 8.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель: доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Asopg

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N - 3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2 - 2 шт.; Принтер HP LaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель: доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120 см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.