

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра ВСЭ и паразитологии

Рег. № ВЭ.03-34013
«30» 06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

и.о. директора института
ветеринарной медицины и
биотехнологии

Новик Я. В.



ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.0.33 Законодательные основы безопасности продуктов питания

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 4/5

Семестр: 8/9

Институт ветеринарной медицины и
биотехнологии

Очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108		8/9
В том числе,				8/9
Контактная работа	34	10		8/9
Занятия лекционного типа	16	4		8/9
Занятия семинарского типа	18	6		8/9
Самостоятельная работа, всего	74	98		8/9
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР	Р	Р		8/9
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3		8/9

Новосибирск 2023

1444

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456).

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ВСЭ и паразитологии,
канд. ветеринар. наук

(должность)



подпись

Фомин В. М.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.33 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ОПК, ПК, ПК):

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Применяет основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<p>Знать: основы использования национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p> <p>Уметь: использовать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p> <p>Владеть: навыками использования национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p>
	ОПК-3.2 Находит современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	<p>Знать: порядок находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Владеть: навыками, находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
	ОПК-3.3 Использует нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности	<p>Знать: порядок использования нормативно-правовой базы и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: использовать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности .</p> <p>Владеть: навыками использования нормативно-правовой базы и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности.</p>

	<p>ОПК-3.4</p> <p>Демонстрирует подходы в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.</p>	<p>Знать: порядок (подходы) демонстраирования в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.</p> <p>Уметь: осуществлять порядок (подходы) демонстраирования в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.</p> <p>Владеть: навыками (подходами) демонстраирования в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.</p>
<p>ПК-1 способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-1.1 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья</p>	<p>Знать: порядок проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.</p> <p>Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья</p> <p>Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.</p>
	<p>ПК-1.2 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Знать: порядок осуществления ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> <p>Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> <p>Владеть: навыками осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>
	<p>ПК-1.4 Обладает навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов,</p>	<p>Знать: методы и способы отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Уметь: обладать навыками отбора</p>

	икры для проведения лабораторных исследований	<p>проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований.</p> <p>Владеть: навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований.</p>
	<p>ПК-1.5 Осуществляет подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры</p>	<p>Знать: подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры.</p> <p>Уметь: осуществлять подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры.</p> <p>Владеть: навыками осуществлять подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры.</p>
ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.	ПК-7.2 Применяет порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов	<p>Знать: порядок применения использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов. Уметь: применять порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.</p> <p>Владеть: навыками применять порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.</p>
ПК-8 Способен проводить судебно-ветеринарную экспертизу, в том числе арбитраж	ПК-8.2 Использует основные нормативно-технические документы при проведении судебно-ветеринарной экспертизы, в том числе арбитража	<p>Знать: порядок использования основных нормативно-технических документов при проведении судебно-ветеринарной экспертизы, в том числе арбитраже</p> <p>Уметь: применять основные нормативно-технические документы при проведении судебно-ветеринарной</p>

		экспертизы, в том числе арбитража Владеть: навыками использования основных нормативно-технических документов при проведении судебно-ветеринарной экспертизы, в том числе арбитраже
--	--	--

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.33 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»** относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: патологическая физиология животных, микология, микробиология, основы вирусологии является основой для изучения дисциплин: ветеринарно-санитарной экспертизы, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, стандартизация и сертификация, законодательные основы безопасности продуктов питания, санитарные требования и контроль качества продукции.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2 - Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр № 8					
1.	Понятие о безопасности продуктов питания. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.	2	2	8	12	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
2	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания	4	4	12	20	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
3.	Перспективы сотрудничества в области законодательства безопасности продуктов питания	2	2	6	10	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
4	Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.	2	4	12	18	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
5	Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания	4	4	10	18	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
6	Роль ветеринарного законодательства и ветеринарных специалистов в предупреждении и управлении обеспечения безопасности продуктов питания на уровне ферм, при	2	2	8	12	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8

	первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.					
	Реферат			9	9	
	Зачет			9	9	
	Итого:	16	18	74	108	

Дисциплина **Б1.0.33 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»** относится к обязательной части.

Таблица 3 - Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр № 9					
1.	Понятие о безопасности продуктов питания. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.	0,5	-	3,5	4	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
2	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания	1,5	2	17,5	21	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
3	Перспективы сотрудничества в области законодательства безопасности продуктов питания	-	1	11	12	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
4	Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.	1	1	21	23	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
5.	Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания	1	1	19	21	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
6.	Роль ветеринарного законодательства и ветеринарных специалистов в предупреждении и управлении обеспечения безопасности продуктов питания на уровне ферм, при первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.	-	1	13	14	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
	Реферат			9	9	
	Зачет			4	4	
	Итого:	4	6	98	108	

Учебная деятельность состоит из_(лекций, лабораторных, практических, самостоятельной работы, реферата).

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Тема. 1.. Понятие о безопасности продуктов питания. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

Общие понятия и проблема безопасности и качества продуктов питания как первостепенное значение в осуществлении национальной продовольственной политики и доктрине продовольственной безопасности РФ.

Тема. 2. Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания.

Нормативно-правовая база обеспечения безопасности продуктов питания, органы осуществляющие надзор. Юридические и физические лица, участвующие в производстве, хранении и реализации продуктов питания, отвечающие за безопасность продуктов питания в РФ.

Тема. 3. Перспективы сотрудничества в области законодательства безопасности продуктов питания.

Отличительные особенности Российского и международного законодательства и органов управления в области обеспечения безопасности продуктов питания

Тема. 4. Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.

Понятия, виды, характеристика опасных факторов и их источники, анализ рисков критических контрольных точек на технологических этапах производства, хранения и реализации продуктов питания.

Тема. 5. Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания.

Позатупно рассмотрен процесс внедрения системы НАССР на основе рекомендации Комиссии Кодекс Алиментариус «Рекомендуемый кодекс международной практики. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» САС/RCP 1-1969, Rev.4- 2003. Установить процедуры проверки внедрения системы ХАССП на основе валидации и верификации

Тема. 6. Роль ветеринарного законодательства и ветеринарных специалистов в предупреждении и управлении обеспечения безопасности продуктов питания на уровне ферм, при первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.

Ветеринарное законодательство, ветеринарные специалисты в тесном сотрудничестве с специалистами сельскохозяйственной, перерабатывающей и пищевой отрасли, вынуждены переориентировать свою деятельность и привести свою роль в соответствие с целями эффективного управления, контроля и профилактики опасностей и рисков для здоровья человека, связанных с пищевыми продуктами.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓ 1 Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов/ М.Ф. Боровков, В. П. Фролов, С.А. Серко,; под редакцией профессора М.Ф. Боровкова. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 476с. (ЭБС Лань)

✓ 2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Губаненко Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие/Г.А. Губаненко, Т.Л. Камоза. – Красноярск: Сиб.федер.ун-т. 2019. – 196с. (ЭБС Лань)

✓ 2. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие/Сидорова К.А., Череминина Н.А., Белецкая Н.И., Свицерский В.И.. – 2-е изд. пераб. доп. и испр. – Тюмень. 2020. – 281с. (ЭБС Лань)

✓ 3. Сборник нормативно - правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов./ В. Г. Урбан, под редакцией Е. С. Воронина. – 3-е изд., стер. – Санкт – Петербург: Лань. 2023. – 384с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4 -. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
4	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
5	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
6	Электронно-библиотечная система НГАУ	http://nsau.edu.ru/library/e-catalogue/
7	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
8	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com
9	Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»	www.znanium.com

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

Законодательные основы безопасности продуктов питания: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Институт вет. мед. и биотехн. сост. О.Ю. Леденева, В. М. Фомин, Е.С. Коновалов.– Новосибирск, 2023.– 20 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Использование видеопроекторов для демонстрации видеофильмов и презентаций по биологической безопасности продуктов животного происхождения.

Таблица 5 - Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	1	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	1	Mozilla Public License

Таблица 6 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1. 1	Видеофильмы	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания.	От 10 мин. 20
2. 2	Презентации	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой лекции

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7- Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК-322	НК-322 Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Проектор стационарный, экран проекционный, доска ученическая, шкаф с музейными препаратами (3шт, влажных препарата 23шт), комплект ученической мебели (столы 14шт, стулья 25шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт), раковина.
НК-316	НК-316 Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Проектор стационарный, экран проекционный, стационарный компьютер, доска ученическая, стенд (2шт), комплект ученической мебели (столы 18шт, стулья 30шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт).
Учебный класс ВСЭ	Учебный класс ВСЭ Аудитория для практических и семинарских занятий	Доска ученическая, экран проекционный на штативе, аудиторная мебель.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.0.33 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от 25 мая 2023 г № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры

протокол от « 29 » июня 2023 г. № 29

Заведующий кафедрой

(должность)

подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

Яковлева Н.С.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «__» ____ 20__ г. №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «__» ____ 20__ г. №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО