

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.Б.21 «Безопасность сырья и пищевых продуктов»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология продуктов питания из растительного сырья**

Статус дисциплины: **обязательная часть (базовая)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	В.Г. Курцева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.П. Каменская

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	способы обеспечения здорового образа жизни	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в практической деятельности правовые знания; - планировать и осуществлять свою общественную и профессиональную деятельность; - ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу общественной и профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска нормативной правовой информации, необходимой для гражданской и профессиональной деятельности; - навыками самостоятельной, индивидуальной работы, способностью принимать решения в рамках своей профессиональной компетенции; - способностью работать в коллективе
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<ul style="list-style-type: none"> -технологию продуктов питания из растительного сырья; - ассортимент хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий, продуктов переработки зерна 	<ul style="list-style-type: none"> рассчитывать сложные производственные рецептуры; - оценивать показатели безопасности в соответствии с нормативными документами по безопасности пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками составления плана и корректирующих мероприятий по системе менеджмента безопасности ХАССП
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; правила промышленной безопасности пищевых производств	организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья	навыками разработки соответствующих проектов и обеспечивать условия для их реализации
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной	- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой из растительного сырья	проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности сырья,	методами проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
	документации и потребностями рынка	в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; - правила промышленной безопасности пищевых производств	полуфабрикатов и готовой продукции питания.	питания на специализированном оборудовании

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биология, Биотехнология бродильных производств, Биохимия, Введение в технологию продуктов питания, Общая и пищевая микробиология, Органическая химия, Основы общей и неорганической химии, Пищевая химия, Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств, Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, Технология и оборудование хлебопекарного производства
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Госалкогольрегулирование, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, Производственный контроль на биотехнологических производствах, Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции, Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	0	32	116	76

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Лекционные занятия (32ч.)

- 1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения безопасности продуктов питания. {беседа} (2ч.)[1,4]** Основные понятия. Цель и задачи дисциплины «Безопасность пищевых продуктов», график учебного процесса по дисциплине. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания.
- 2. Природные компоненты пищи, оказывающие вредное воздействие на организм человека {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3,4,9]** Классификация вредных и чужеродных веществ. Основные пути их поступления в пищевые продукты.
- 3. Антиалиментарные факторы питания {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (2ч.)[1,3,4]** Антиалиментарные факторы питания (ингибиторы пищеварительных ферментов; цианогенные гликозиды; биогенные амины; алкалоиды; антивитамины; факторы, снижающие усвоение минеральных веществ; яды пептидной природы; алкоголь)
- 4. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты) {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3,4,9]** Вещества из окружающей среды химического (антропогенного) происхождения. Тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк, олово, железо, алюминий.
- 5. Вещества из окружающей среды, оказывающие вредное воздействие на организм человека (контаминанты) {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3,9]** Технологические способы снижения содержания тяжелых металлов в пищевом сырье и продукции общественного питания.
- 6. Радиоактивное загрязнение {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3]** Основные представления о радиоактивности. Ионизирующее излучение. Неионизирующее излучение. Единицы измерения радиоактивности.
- 7. Радиоактивное загрязнение {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3]** Природные и искусственные источники ионизирующего излучения. Биологическое действие радиации на организм человека. Вещества и механизмы противорадиационной защиты.
- 8. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами {лекция с разбором**

конкретных ситуаций} (4ч.)[1,3,5] Характеристика и механизм токсического действия микотоксинов. Микробиологические показатели безопасности сырья и продуктов питания.

9. Загрязнение диоксинами и ПАУ {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3] Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды.

10. Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3] Пестициды. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Регуляторы роста растений.

11. Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[1,3] Антибиотики. Сульфаниламиды. Гормональные препараты. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных.

12. Генетически модифицированные продукты {беседа} (2ч.)[1,9] История возникновения генетики. Понятие генетически модифицированных пищевых продуктов. Причины создания ГМПП. Польза или вред ГМПП. Трансгенные продукты на рынке.

13. Понятие НАССР. Документация в системе НАССР {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[6,9] 7 принципов НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки). Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Управление документацией и записями.

14. Другие системы менеджмента безопасности пищевой продукции {беседа} (2ч.)[6] IFS, GMP, CALS, «ДЖИТ» и др. Достоинства и недостатки от внедрения различных систем безопасности в производстве продуктов питания.

Практические занятия (32ч.)

1. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции(2ч.)[1,8] Медико-биологические и санитарные требования, предъявляемые к зерну (семенам), мукомольно-крупяным продуктам.

2. Оценка безопасности зерна и продуктов его переработки {работа в малых группах} (2ч.)[10] Оценка безопасности зерна и продуктов его переработки (мука, крупа) в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, ТР ТС 021, ТР ТС 015

3. Медико-биологические и санитарные требования, предъявляемые к хлебу, кондитерским и макаронным изделиям {творческое задание} (4ч.)[2,8,10] Оценка безопасности хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС

4. Медико-биологические и санитарные требования, предъявляемые к напиткам {творческое задание} (2ч.)[2,8,10] Оценка безопасности алкогольных и безалкогольных напитков в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

5. Медико-биологические и санитарные требования, предъявляемые к пищевым концентратам и злаковым смесям для детского питания

{творческое задание} (2ч.)[2,10] Оценка безопасности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентом

6. Гигиенический контроль за применением пищевых и биологически активных добавок {творческое задание} (2ч.)[8,10] Определение острой токсичности пищевых добавок. Контроль за применением БАД. Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

7. Составление мотивированного заключения {творческое задание} (4ч.)[2,8] Составление мотивированного заключения о возможности и путях реализации сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов, содержащих различные виды загрязнителей, превышающих ПДК

8. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности различного профиля {работа в малых группах} (2ч.)[2] Текущий санитарный надзор за предприятиями мукомольно-крупяной, хлебопекарной и кондитерской промышленности. Методики оценки потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в продуктах питания загрязнителей

9. Предупреждение картофельной болезни хлеба. Контрольный опрос {беседа} (2ч.)[1,3] Способы предупреждения картофельной болезни хлеба

10. Пищевая продукция в части ее маркировки {работа в малых группах} (2ч.)[4,7] Знакомство с нормативной базой в части маркировки пищевой продукции, изучение основных требований к маркировке продовольственных товаров в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», практическое знакомство с основами маркировки пищевой продукции.

11. Методы идентификации генномодифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения {дискуссия} (2ч.)[1,7] Характеристика генномодифицированных организмов (ГМО). Цели создания ГМО. Преимущества и недостатки использования ГМИ пищи. Методы идентификации и оценка ГМИ растительного происхождения.

12. Расчет потенциального риска отдаленных последствий {творческое задание} (2ч.)[2,4] Расчет потенциального риска отдаленных последствий (на примере канцерогенного риска) и потенциального риска инфекционной опасности пищевых продуктов

13. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции в России. Контрольный опрос {работа в малых группах} (4ч.)[6,9,10] Работа с документами (ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г №29-ФЗ; ФЗ РФ «О защите прав потребителей»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3.2.1078-01; ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Решение задач

Самостоятельная работа (116ч.)

- 1. Проработка теоретического материала(20ч.)[1,3,4,5,6,8,9]** Работа с конспектом лекций, учебником, учебными пособиями, другими источниками
- 2. Подготовка к практическим занятиям, включая подготовку к контрольным опросам и подготовку отчётов(32ч.)[1,2,3,4,6,7,8,9,10]**
- 3. Выполнение расчётного задания {творческое задание} (20ч.)[1,3,4,6,8,9,10]** Расчетные задания выдаются в начале семестра. Определение нормируемых показателей безопасности в сложнорецептурных продуктах питания.
- 4. Подготовка к тестированию {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (8ч.)[1,2,3,4,5,6,8]**
- 5. Подготовка к экзамену, сдача экзамена(36ч.)[1,3,4,5,6,7,8]**

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Курцева, В.Г. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / В. Г. Курцева, З. Э. Гарш ; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2007. - 96 с.: ил. (Режим доступа: http://new.elib.altstu.ru/eum/download/thpz/bezop_posob.pdf).

2. Курцева В.Г. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине "Медико-биологические и санитарные требования к пищевым продуктам". Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. - Барнаул, 2013. Электронная библиотечная система Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. Режим доступа: http://new.elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Kurceva_mbistpp.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2718-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99209> (дата обращения: 13.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 18.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово : КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/4597> (дата обращения: 18.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

6. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130189> (дата обращения: 18.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/69878> (дата обращения: 18.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Жаркова, И.М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.М. Жаркова, Т.Н. Малютина ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 224 с. : табл., граф., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482005> (дата обращения: 12.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-236-9. – Текст : электронный.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

9. <http://frs24.ru/himsostav/> - Химический состав продуктов питания

10. <https://foodsmi.com/> - Портал пищевой промышленности

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Windows
2	LibreOffice
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	«Базовые нормативные документы» ООО «Группа компаний Кодекс», программные продукты «Кодекс» и «Техэксперт» (https://kodeks.ru)
2	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
3	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
4	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)
5	Росстандарт (http://www.standard.gost.ru/wps/portal/)
6	Электронный фонд правовой и научно-технической документации - (http://docs.cntd.ru/document)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».