

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, биологической и пищевой безопасности

Рег. № 137п.03-330/3
 « 24 » 09 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор института
 ветеринарной медицины и
 биотехнологии
 Новик Яна Викторовна



(подпись)

ФГОС 2017 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.0.32 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 2026

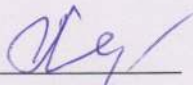
812+

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 27.02.2023 № 208).

Программу разработал(и):

Доцент, канд. ветеринар. наук, доцент

(должность)



подпись

О. Ю. Леденева

ФИО

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

Дисциплина **Б1.0.32 «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	Знать: основы использования национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. Уметь: использовать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. Владеть: навыками использования национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.
	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	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. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. 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.
	ОПК-3.3 Использует нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: порядок использования нормативно-правовой базы и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности. Уметь: использовать нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: навыками использования нормативно-правовой базы и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности.

	ОПК-3.4 Демонстрирует подходы в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	Знать: порядок (подходы) демонстрирования в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса. Уметь: осуществлять порядок (подходы) демонстрирования в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса. Владеть: навыками (подходами) демонстрирования в оценке профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.
ПК-1 способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-1.1 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	Знать: порядок проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья. Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
	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	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. 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. 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.
	ИПК-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, икры для проведения лабораторных исследований	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. Уметь: обладать 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. 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.
	ИПК-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	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. 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. 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.
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.	ИПК-7.2 Применяет порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов	Знать: порядок применения использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов. Уметь: применять порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов. Владеть: навыками применять порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.
ПК-8 Способен проводить судебно-ветеринарную экспертизу, в том числе арбитраж	ИПК-8.2 Использует основные нормативно-технические документы при проведении судебно-ветеринарной экспертизы, в том числе арбитража	Знать: порядок использования основных нормативно-технических документы при проведении судебно-ветеринарной экспертизы, в том числе арбитраже. Уметь: применять основные нормативно-технические документы при проведении судебно-ветеринарной 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 **Б1.0.32 «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 первичной переработке и на предприятиях вторичной переработки.	2	2	8	12	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
	Реферат			9	9	
	Зачет			9	9	
	Итого:	16	18	74	108	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		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	-	2	10	12	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
4	Опасные факторы, определение, анализ рисков критических контрольных точек при производстве продуктов питания.	1	2	20	23	ОПК-3 ПК-1 ПК-7 ПК-8
5.	Этапы внедрения системы НАССР, как одного из способов обеспечения производства безопасных продуктов питания	1	2	18	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.	-	2	12	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.

Поэтапно 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 304 с. (ЭБС Лань)

2. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 460 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2025. — 140 с. (ЭБС Лань)

2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; под редакцией Е. . — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. (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	http://vetrf.ru/

	ветеринарии: Ветис	
6	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
7	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com
8	Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»	www.znaniium.com

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

1. Законодательные основы безопасности продуктов питания: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Институт вет. мед и биотехнологии: сост. В.М. Фомин. М.А. Сенина.– Новосибирск, 2024.– 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.	БроузерMozillaFireFox	1	MozillaPublicLicense
4.	Почтовый клиент Thunderbird	1	MozillaPublicLicense

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

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Видеофильмы	Законодательство и нормативные требования к качеству и безопасности продуктов питания.	От 10 мин. 20
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-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, стенды, шкаф с музейными препаратами, комплект ученической мебели (столы, стулья)

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.0.32 «Законодательные основы безопасности продуктов питания»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

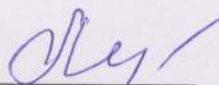
7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО
Университет биотехнологий, протокол от «25» 12 2025 № 8

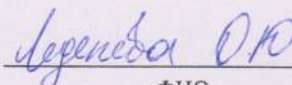
Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры
протокол от «19» 01 2026 № 8

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись



ФИО

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)



подпись



ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий,
протокол от « » №

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 Университет биотехнологий,
протокол
от « » 20 №

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

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО