

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ***

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

направленность (профиль): *Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2026

Составитель: Куприна Марина Николаевна, канд.с.-х.наук., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессиональных стандартов: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» марта 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные занятия	6
4.4. Практические занятия	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	8
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	9
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	9
6.3. Программное обеспечение	11
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	12
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	12
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
Изменения	14

Аннотация

Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-2; ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины нацелено на формирование у студентов системы знаний по вопросам санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях для производства качественных и безопасных продуктов питания. Особое внимание уделяется нормативно-правовой базе в области санитарии и гигиены.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты практических занятий, и промежуточный контроль в форме – зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), практические (18 часов) занятия и 72 часа самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули) по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» являются Экология и охрана окружающей среды, Пищевая микробиология.

Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» является основополагающим для изучения профильных дисциплин и практик.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области санитарии и гигиены, необходимых для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах производства, а также профилактики пищевых отравлений и инфекций на перерабатывающих предприятиях.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- изучить нормативно-правовую базу в области санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях (ГОСТы, СанПиН, ТР ТС и др.) и освоить санитарно-эпидемиологические требования к организации производства, включая правила личной и производственной гигиены персонала;
- освоить методики санитарной обработки оборудования, помещений и инвентаря (дезинфекция, стерилизация, дезинсекция, дератизация), а также принципы системы ХАССП для управления безопасностью пищевых производств;
- научиться организовывать производственный санитарный контроль: отбирать пробы, оценивать санитарно-гигиеническое состояние объектов, вести соответствующую документацию (журналы уборок, дезинфекции и т. д.) и готовить предприятие к проверкам надзорных органов.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки растительного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и биотехнологий	ИД-1пк-2 Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растительного сырья; ИД-2пк-2 Определяет наиболее рациональные режимы хранения растительного сырья с учетом ее качества и целевого назначения; ИД-3пк-2 Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки;	Знать: санитарно-эпидемиологические нормы (СанПиН, ГОСТы, ТР ТС) и правила личной и производственной гигиены на перерабатывающих предприятиях; Уметь: организовывать санитарный контроль на этапах хранения и переработки сырья, проводить дезинфекцию и вести соответствующую отчетность; Владеть: навыками отбора проб для анализа, санитарной обработки оборудования и помещений, а также заполнения санитарно-гигиенической документации (журналы уборки, дезинфекции и т. д.).
ПК-4. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1пк-4 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2пк-4 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов;	Знать: принципы организации производства с учетом санитарно-гигиенических требований, нормы расхода ресурсов (сырьё, вода, энергия, трудовые ресурсы) и нормативные акты по охране труда и экологической безопасности на перерабатывающих предприятиях; Уметь: планировать и распределять ресурсы с учетом санитарных норм и сезонности производства, оптимизировать процессы для снижения потерь и энергозатрат, координировать работу подразделений и анализировать эффективность использования ресурсов; Владеть: навыками составления производственных графиков и отчетности, применения инструментов бережливого производства (5S, Kaizen и т. д.) для минимизации отходов, использования цифровых систем мониторинга загрузки оборудования и расхода ресурсов, а также методами мотивации персонала в рамках соблюдения санитарно-гигиенических стандартов.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№5
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1	36	36
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18	18
Практическая работа (ПР) / в т.ч. в интерактивной форме		18	18/16
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	2	72	72
самостоятельное изучение тем и разделов		45	45
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
подготовка и сдача зачету		9	9
Вид контроля			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины				
Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПР	
Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий	99	18	18	63
Модульная единица 1.1 Введение. Понятие о санитарии и гигиене	32	6	6	14
Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям	23	4	4	20
Модульная единица 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции	32	6	6	19
Модульная единица 1.4 Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях	12	2	2	10
Подготовка к зачету	9	-	-	9
ИТОГО	108	18	18	72

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий

Модульная единица 1.1 Введение. Понятие о санитарии и гигиене. Санитария и гигиена как наука, предмет, задачи, связь с другими дисциплинами. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический контроль. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.

Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям Санитарно-гигиенические требования к зерноперерабатывающим предприятиям, к хранению зерна и продуктам его переработки. Санитарно-гигиенические требования к плодо- и овощеперерабатывающим предприятиям, к хранению плодов и овощей.

Модульная единица 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции. Изучение микрофлоры сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические режимы и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Болезни хлеба. Санитарно-гигиенические режимы и контроль производства плодоовощных консервов.

Модульная единица 1.4 Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дезинсекции и дератизации. Гигиеническая оценка моющих средств.

4.3. Лекционные занятия

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий			Зачёт	18
1.	Модульная единица 1.1 Введение. Понятие о санитарии и гигиене	Лекция № 1. Санитария и гигиена как наука, предмет, задачи, связь с другими дисциплинами	зачёт	2
		Лекция № 2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический контроль.		2
		Лекция № 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2.	Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям	Лекция № 4. Санитарно-гигиенические требования к зерноперерабатывающим предприятиям, к хранению зерна и продуктам его переработки.	зачёт	2
		Лекция № 5. Санитарно-гигиенические требования к плодо- и овощеперерабатывающим предприятиям, к хранению плодов и овощей.		2
3.	Модульная единица 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции	Лекция № 6. Изучение микрофлоры сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	зачёт	2
		Лекция 7. Санитарно-гигиенические режимы и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Болезни хлеба.		2
		Лекция № 8. Санитарно-гигиенические режимы и контроль производства плодоовощных консервов.		2
4.	Модульная единица 1.4 Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях	Лекция № 9. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дезинсекции и дератизации. Гигиеническая оценка моющих средств.	зачёт	2
Итого				18

4.4. Практические работы

Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий			Зачёт	18
1.	Модульная единица 1.1 Введение. Понятие о санитарии и гигиене	Занятие № 1. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Цели и задачи санитарии и гигиены, нормативно-правовые аспекты	Выполнение и защита работы	2
		Занятие № 2. Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ. Виды надзора, его цели и задачи. Законодательные и правовые нормы.		2
		Занятие № 3. Пищевые отравления, пищевые инфекции, гельминтозы. Меры из профилактики на перерабатывающих предприятиях.		2
2.	Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям	Занятие № 4. Санитарно-гигиеническая оценка воды	Выполнение и защита работы	2
		Занятие № 5. Санитарно-гигиеническая оценка воздуха		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
3.	Модульная единица 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции	Занятие № 6. Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов; этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая оценка различных групп продовольственных продуктов и пищевых добавок.	Выполнение и защита работы	2
		Занятие № 7-8. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения. Изучение санитарно – эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1078- 01.		4
4.	Модульная единица 1.4 Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях	Занятие № 9. Лабораторный химический контроль эффективности использования моющих и дезинфицирующих средств	Выполнение и защита работы	2
Итого				18

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Основными формами организации самостоятельной работы студентов являются:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий			63
1.	Модульная единица 1.1 Введение. Понятие санитарии и гигиены	Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в РФ	2
		Гигиеническая экспертиза качества пищевых продуктов	2
		Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и профилактика инфекционных болезней	2
		Кишечные инфекции. Принципы профилактики Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики	2
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
2.	Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям	Общие санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям	4
		Организация государственного санитарного контроля за состоянием внешней природной и производственной среды.	4
		Основные задачи гигиены по предупреждению	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		негативных последствий факторов внешней среды на здоровье человека	
		Гигиенические требования к уборке территории, внутренних помещений и благоустройству территорий перерабатывающих предприятий	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
3.	Модульная единица 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции	Общие санитарно-гигиенические требования к сырью для перерабатывающих предприятий	5
		Гигиеническая оценка сырья перерабатывающих предприятий	8
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
4.	Модульная единица 1.4 Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях	Личная гигиена работников перерабатывающих предприятий. Профилактическое медицинское обследование работников перерабатывающих предприятий.	4
		Гигиенические требования к оборудованию и таре на перерабатывающих предприятиях	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Подготовка к зачету		9
	Итого		72

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических занятий с тестовыми вопросами и формируемыми компетенциями представлена в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2; ПК-4	1-9	1-9	1-4	зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронно-библиотечная система «Агриб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙКафедра ТХК и МП Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукцииДисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи- мое количество экз.	Количеств о экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ПР, СРС	Санитария и гигиена	Я. П. Сердюкова	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+			https://e.lanbook.com/book/133427	
Л, ПР, СРС	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	О. А. Блинова	Самара: СамГАУ	2018		+			https://e.lanbook.com/book/109452	
Л, ПР, СРС	Санитария и гигиена питания: учебное пособие	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	СанктПетербург: Лань	2018		+			https://e.lanbook.com/book/103192	
Л, ПР, СРС	Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник	О. А. Рязанова, В. М. Позняковский	Санкт-Петербург : Лань 2017			+			https://e.lanbook.com/book/92654	
Л, ПР, СРС	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли	В. А. Доценко	СПб.: Гиорд	2011	Печ.		Библ		20	3

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base_orel-x86_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» со студентами в течение семестра проводятся лекционные занятия и практические работы. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Зачет осуществляется по 100-балльной шкале: 100 – 60 баллов - зачтено; 59-0 баллов – не зачтено).

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения зачета по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет по расписанию зачетной сессии. Зачет оценивается в 37 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1				Итого баллов
	Баллы по видам работ			
Дисциплинарные модули (ДМ)	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Сдача зачета	
ДМ1	0-27	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ1	0-27	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Сдача зачета	Итого баллов
ДМ1	0-27	0-23	0-50	0-100
ИТОГО за ДМ1	0-27	0-23	0-50	0-100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ
- защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle.

Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае не получения студентом зачёта или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» предназначена специализированная аудитория (ауд. 2-09), в которой имеется: мультимедийное оборудование, Интерактивная доска IQBoard DVT T087, столы, стулья, маркерная доска, доска, компьютеры (15 шт.), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения практических работ по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-04).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: мультимедийное оборудование, столы, стулья, маркерная доска, парты, стулья, установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды, плита индукционная Hurakan HKN-ICF35M, меланжер Premier Wonder 2021 Chocolate refiner, дражировочный барабан Pro, тестомесилка со встроенным дозатором У1-ЕТК, миксер планетарный Sirman Plutone 7л, Весы М-ER 122ACF-1500.05, экструдер Hurakan HKN-PM6, печь конвекционная Radax GOGOL GG43MOHXGS (с парообразованием), шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS68M, Пищевой 3-D принтер, Стол-тумба центральный СТЦ, Стол производственный СЦП, Стеллаж кухонный перфорированный СКЭ, тележка-шпилька для противней КШ12/У, миксер 5KPM50WH Kitchen AID, рефрактометр АТС-40, набор вырубков, набор для работы с марципаном, формы силиконовые в ассортименте, формы для кексов и печенья, формы для шоколада, кондитерские мешки и насадки, столовая посуда, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины учебным планом отводится 108 ч. При этом 30 % времени отводится на аудиторные занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции и практические работы необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Практические работы помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету с оценкой. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика.

Студентам предлагается работа в группах с нормативными документами для составления документации по предприятию пищевой промышленности

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Приводятся условия и средства, обеспечивающих освоение дисциплины для лиц с ОВЗ, с учетом состояния здоровья, а также условий для их социокультурной адаптации в обществе, например:

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья слуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	• в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	<i>Изменения</i>	Комментарии

Программу разработал:

Куприна М.Н., канд. с.-х. наук, доц., каф ТХК и МП

(подпись)

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

В рабочей программе для дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий» соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, индексы достижения, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модуль и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и практического практикума соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Доктор техн. наук,
профессор
каф. Технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан