

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 4

Семестр 8

Форма обучения: *заочная*

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. Трудоёмкость 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 .....                                                               | 7  |
| 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний .....                                                         | 7  |
| 5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....                                                                                                                             | 8  |
| 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....                                                                                                   | 8  |
| 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....                                                                                                                | 8  |
| 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....                                                              | 8  |
| 6.3. Программное обеспечение .....                                                                                                                                     | 10 |
| 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....                                                                                              | 10 |
| 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....                                                                                                                 | 10 |
| 9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....                                                                                               | 11 |
| 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся .....                                                                                                         | 11 |
| 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....                                                              | 11 |
| Изменения .....                                                                                                                                                        | 13 |

## **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 (4 часа), практические (6 часов) занятия и 94 часа самостоятельной работы студента, 4 часа контроль.

### **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.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

| Код, наименование компетенции                                                                                                                                  | Код и наименование индикаторов достижений компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-2</b> Способен реализовывать технологии хранения и переработки растительного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и биотехнологий | <b>ИД-1пк-2</b> Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растительного сырья;<br><b>ИД-2пк-2</b> Определяет наиболее рациональные режимы хранения растительного сырья с учетом ее качества и целевого назначения;<br><b>ИД-3пк-2</b> 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;<br>Уметь: организовывать санитарный контроль на этапах хранения и переработки сырья, проводить дезинфекцию и вести соответствующую отчетность;<br>Владеть: навыками отбора проб для анализа, санитарной обработки оборудования и помещений, а также заполнения санитарно-гигиенической документации (журналы уборки, дезинфекции и т. д.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ПК-4.</b> Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов                              | <b>ИД-1пк-4</b> Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья;<br><b>ИД-2пк-4</b> 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;<br>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;<br>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.<br>ед.  | час.       | по семестрам |
|                                                         |              |            | № 8          |
| <b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану  | <b>3</b>     | <b>108</b> | <b>108</b>   |
| <b>Контактная работа</b> , в том числе:                 | <b>0,3</b>   | <b>10</b>  | <b>10</b>    |
| Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме          |              | 4          | 4            |
| Практическая работа (ПР) / в т.ч. в интерактивной форме |              | 6          | 6 / 6        |
| <b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:      | <b>2,6</b>   | <b>94</b>  | <b>94</b>    |
| самостоятельное изучение тем и разделов                 |              | 76         | 76           |
| самоподготовка к текущему контролю знаний               |              | 18         | 18           |
| <b>Подготовка и сдача зачета</b>                        | <b>0,1</b>   | <b>4</b>   | <b>4</b>     |
| <b>Вид контроля</b>                                     |              |            | <b>Зачет</b> |

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

| Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины                                       |                             |                      |          |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|----------|-------------------------------|
| Наименование<br>модулей и модульных<br>единиц дисциплины                                 | Всего<br>часов на<br>модуль | Контактная<br>работа |          | Внеаудиторная<br>работа (СРС) |
|                                                                                          |                             | Л                    | ПР       |                               |
| <b>Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий</b>                         | <b>104</b>                  | <b>4</b>             | <b>6</b> | <b>94</b>                     |
| Модульная единица 1.1 Введение. Понятие о санитарии и гигиене                            | 32                          | 2                    | 2        | 28                            |
| Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям | 28                          | 2                    | 4        | 22                            |
| Модульная единица 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции     | 32                          | -                    | -        | 32                            |
| Модульная единица 1.4 Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях                 | 12                          | -                    | -        | 12                            |
| Подготовка к зачету                                                                      | 4                           | -                    | -        | -                             |
| <b>ИТОГО</b>                                                                             | <b>108</b>                  | <b>4</b>             | <b>6</b> | <b>94</b>                     |

##### 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 овоще перерабатывающим 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<br>модульной единицы<br>дисциплины                                            | № и название лекционных занятий с<br>указанием контрольных мероприятий                                                             | Вид<br>контрольного<br>мероприятия | Кол-во<br>часов |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| <b>Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий</b> |                                                                                          |                                                                                                                                    | <b>Зачёт</b>                       | <b>4</b>        |
| 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               |
| 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               |
| <b>Итого</b>                                                     |                                                                                          |                                                                                                                                    |                                    | <b>4</b>        |

#### 4.4. Практические работы

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

| №<br>п/п                                                  | № модуля и<br>модульной единицы<br>дисциплины                                          | № и название практических работ с<br>указанием контрольных мероприятий                                                                                                                                    | Вид<br>контрольного<br>мероприятия | Кол-во<br>часов |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                           | Зачёт                              | 6               |
| 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               |
| 2.                                                        | Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования перерабатывающим предприятиям | Занятие № 4. Санитарно-гигиеническая оценка воды                                                                                                                                                          | Выполнение и защита работы         | 2               |
|                                                           |                                                                                        | Занятие № 5. Санитарно-гигиеническая оценка воздуха                                                                                                                                                       |                                    | 2               |
| Итого                                                     |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                           |                                    | 6               |

#### 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 |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Модуль 1 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий</b> |                                                                                        |                                                                                                             | <b>63</b>    |
| 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                  | 4            |
|                                                                  |                                                                                        | Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический контроль.                                        | 6            |
|                                                                  |                                                                                        | Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.                                          | 6            |
|                                                                  |                                                                                        | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>                                                            | 6            |
|                                                                  | Модульная единица 1.2 Санитарно-гигиенические требования перерабатывающим предприятиям | Общие санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям                                    | 2            |
|                                                                  |                                                                                        | Организация государственного санитарного контроля за состоянием внешней природной и производственной среды. | 2            |
|                                                                  |                                                                                        | Основные задачи гигиены по предупреждению                                                                   | 2            |

| № 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               | 2            |
|       |                                                                                             | Лекция № 5. Санитарно-гигиенические требования к плодо- и овощеперерабатывающим предприятия, к хранению плодов и овощей.                   | 2            |
|       |                                                                                             | <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>                                                                                           | 12           |
|       | <b>Модульная единица 1.3</b> Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции | Общие санитарно-гигиенические требования к сырью для перерабатывающих предприятий                                                          | 6            |
|       |                                                                                             | Гигиеническая оценка сырья перерабатывающих предприятий                                                                                    | 8            |
|       |                                                                                             | Изучение микрофлоры сырья, используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.                                     | 6            |
|       |                                                                                             | Санитарно-гигиенические режимы и контроль производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Болезни хлеба.                         | 6            |
|       |                                                                                             | Санитарно-гигиенические режимы и контроль производства плодоовощных консервов.                                                             | 6            |
|       | <b>Модульная единица 1.4</b> Санитарные режимы на перерабатывающих предприятиях             | Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дезинсекции и дератизации. Гигиеническая оценка моющих средств.               | 4            |
|       |                                                                                             | Личная гигиена работников перерабатывающих предприятий. Профилактическое медицинское обследование работников перерабатывающих предприятий. | 4            |
|       |                                                                                             | Гигиенические требования к оборудованию и таре на перерабатывающих предприятиях                                                            | 4            |
|       | <b>Итого</b>                                                                                |                                                                                                                                            | <b>94</b>    |

## 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 «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)



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

| Вид<br>занятий | Наименование                                                                                                                                            | Авторы                             | Издательство                  | Год<br>издания | Вид издания |         | Место<br>хранения |      | Необходи-<br>мое<br>количество<br>экз. | Количеств<br>о экз. в<br>вузе |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|----------------|-------------|---------|-------------------|------|----------------------------------------|-------------------------------|
|                |                                                                                                                                                         |                                    |                               |                | Печ.        | Электр. | Библ.             | Каф. |                                        |                               |
| Л, ПР,<br>СРС  | Санитария и гигиена                                                                                                                                     | Я. П. Сердюкова                    | Персиановский:<br>Донской ГАУ | 2019           |             | +       |                   |      | https://e.lanbook.com/book/133427      |                               |
| Л, ПР,<br>СРС  | Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях                                                                                                    | О. А. Блинова                      | Самара: СамГАУ                | 2018           |             | +       |                   |      | https://e.lanbook.com/book/109452      |                               |
| Л, ПР,<br>СРС  | Санитария и гигиена питания: учебное пособие                                                                                                            | Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова        | СанктПетербург:<br>Лань       | 2018           |             | +       |                   |      | https://e.lanbook.com/book/103192      |                               |
| Л, ПР,<br>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,<br>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.

**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-гумба 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 10 % времени отводится на аудиторские 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 в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

| Категории студентов                        | Формы                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| С нарушение слуха                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> </ul>                                                    |
| С нарушением зрения                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul> |
| С нарушением опорно-двигательного аппарата | <ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>                     |

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 | Изменения | 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