

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

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института _____ Т.Ф. Лефлер
"29" апреля 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор _____ Н.И.Пыжикова
"29" апреля 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 3

Семестры: 6

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: Бакалавр

Красноярск, 2019

Составители: Юдахина М.А. к. с.-х. н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 10 от «27» апреля 2019г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф. д. с.-х. н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ИПБ и ВМ
протокол № 8 «29» апреля 2019г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» апреля 2019г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07.

«Технология производства и переработки с. – х. продукции», Т.Ф. Лефлер

д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» апреля 2019г.

Оглавление

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.....	5
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.2. Содержание модулей дисциплины	5
4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия	7
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	8
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	12
6.3. Программное обеспечение	12
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	13
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13
Протокол изменений РПД.....	15

Аннотация

Дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте Прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК - 1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-16) выпускника.

Дисциплина подразумевает формирование современных представлений, знаний и умений о профессиональной гигиенической культуре готовности и способности студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения санитарной безопасности в сфере профессиональной деятельности, сохранения здоровья работника и качества получаемой продукции.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме контрольных работ, промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 28 часов, лабораторные занятия 28 часов и 88 часов самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» являются: химия, биохимия сельскохозяйственной продукции, генетика растений и животных, морфология и физиология сельскохозяйственных животных, микробиология.

Дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции животноводства, основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, технология продуктов функционального назначения, технология пищевых полуфабрикатов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей аттестации (контрольные работы) и промежуточной аттестации в виде зачета с оценкой.

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

Цель дисциплины – формирование профессиональной гигиенической культуры, под которой понимается готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения санитарной безопасности в сфере профессиональной деятельности, сохранения здоровья работника и качества получаемой продукции.

Задачи дисциплины: Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства и животноводства

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК - 1 Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	ИД-1 Знает: основы и организацию научно – исследовательской деятельности	Знать: основы и организацию научно-исследовательской деятельности
	ИД-2 Умеет: организовывать научно- исследовательскую деятельность	Уметь: организовывать научно-исследовательскую деятельность
	ИД-3 Владеет: навыками организации научно- исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве	Владеть: навыками организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК-2 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ИД-1 Знать: влияние природных и хозяйственных факторов на распределение сорняков болезней и вредителей, влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей болезней и сорняков, требования к охране труда в сельском хозяйстве.	Знать: влияние природных и хозяйственных факторов на распределение сорняков болезней и вредителей, влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей болезней и сорняков, требования к охране труда в сельском хозяйстве
		Уметь: составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и

	<p>ИД-2 Уметь: составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства.</p> <p>ИД-3 Владеть: разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков, общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделываниями сельскохозяйственных культур.</p>	<p>ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства.</p> <p>Владеть: разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков, общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделываниями сельскохозяйственных культур.</p>
<p>ПК-4 - Способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1 Знает: Требования технической документации к производству и переработке сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД-2 Умеет: Организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции. Проводить проверку исправности технологического оборудования, количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ.</p> <p>ИД-3 Владеет: Навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности.</p>	<p>Знать: требования технической документации к производству и переработки сельскохозяйственной продукции; источники загрязнения нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья; влияние технологических режимов и условий обработки мясного сырья на количественный и качественный состав; требования к санитарно-микробиологическому контролю сырья, условий производства и готовой продукции; критерии безопасности и санитарные нормы качества нетрадиционных продуктов из нетрадиционного мясного сырья.</p> <p>Уметь: организовать выполнение работ и контроль их качества в соответствии с их требованиями технической документации; проводить количественную и качественную приемку продукции, вести учет сельскохозяйственной продукции; планировать улучшение качества продукции; проводить количественную и качественную проверку поступающих материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов), составлять заявки на техническое обслуживание и ремонт производственного оборудования, контролировать качество выполнения работ; эффективно применять знания операций в технологических процессах консервирования разных видов животноводческого сырья;</p> <p>Владеть: навыками организации и проведения производственно-технологической деятельности; – навыками аналитической работы по определению биохимических и микробиологических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств нетрадиционных мясных продуктов и продуктов из нетрадиционного мясного сырья;</p>
<p>ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-1 Знает: Требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с. - х. продукции.</p> <p>ИД-2 Умеет: Оформлять и вести учетно- отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем ра-</p>	<p>Знать: требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции; – изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; – биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов.</p> <p>Уметь: оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде;</p>

	боты по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции. ИД-3 Владеет: Навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	– определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции; – проводить технологический контроль при производстве и хранении молочной и мясной продукции. Владеть: навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса
ПК-16 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 Знает: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-2 Умеет: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3 Владеет: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: способы осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: навыками осуществления контроля качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	Семестр № 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	4	144	144
Контактная работа	1,56	56	56
в том числе:			
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме	0,78	28/14	28/14
Лабораторные работы (ЛР)/ в том числе в интерактивной форме	0,78	28/18	28/18
Самостоятельная работа (СРС)	2,44	88	88
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	2,17	78	78
самоподготовка к текущему контролю знаний	0,17	6	6
подготовка к зачету	0,10	4	4
Вид контроля:			
Зачет с оценкой		+	+

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	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.	16	4	6	6
Модуль 2 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий.	70	14	14	42
Модуль 3 Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продуктов питания.	58	10	8	40
ИТОГО	144	28	28	88

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1 Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения

Цель и задачи дисциплины. История развития гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области питания. Законодательство в области обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения. Основные задачи санитарии и гигиены по предупреждению негативных последствий факторов внешней среды на здоровье человека. Законодательные акты, регламентирующие решение этих задач. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ. Виды надзора, его цели и задачи. Законодательные и правовые нормы.

Модуль 2 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий:

Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенический режим на перерабатывающих предприятиях. Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Санитарная одежда. Санитарно-гигиенические требования к организациям переработки с.-х. продукции (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации. Санитарно-гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятий, к генеральному плану, к планировке и устройству помещений. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции, отоплению, водоснабжению, канализации, освещению. Санитарно-гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий, мероприятия и графики уборки. Уборочный инвентарь и правила его хранения. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки. Организация государственного санитарного контроля за состоянием внешней природной и производственной среды. Основные задачи гигиены по предупреждению негативных последствий факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиенические требования к уборке территории предприятий общественного питания. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий. Гигиенические требования к благоустройству предприятий. Источники и виды загрязнений окружающей среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, водоснабжению организаций торговли. Гигиенические требования к выбору участка под строительство перерабатывающего предприятия. Санитарно-защитные зоны. Гигиенические требования к генеральному плану предприятия. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях. Гигиенические требования к канализации на предприятиях. Гигиенические требования к освещению на предприятиях. Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика. Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях. Личная гигиена работников общественного питания. Контроль санитарного состояния предприятия общественного питания. Санитарные требования к содержанию территории, помещений предприятий питания: мероприятия и графики уборки. Уборочный инвентарь и правила его хранения. Личная гигиена и профилактические медицинские обследования работников предприятий питания. Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.

Модуль 3 Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продуктов питания:

Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов. Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов; этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая оценка различных групп продовольственных продуктов и пищевых добавок. Санитарно-гигиенические требования к реализации пищевых продуктов. 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. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов. Гигиеническая оценка зерновых продуктов и хлебобулочных изделий. Гигиеническая оценка консервированных продуктов. Гигиенические требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Гигиенические требования к производству пищевых продуктов. Гигиенические требования к хранению и от-

пуску готовой продукции на предприятиях. Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Принципы профилактики. Пищевые отравления. Классификация. Принципы профилактики. Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики.

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.			4
		Лекция № 1 Цель и задачи дисциплины. История развития гигиены и санитарии.	контрольная работа в конце модуля, диф.зачет	2
		Лекция № 2. Санитарный надзор в области питания. Законодательство в области обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия предприятий пищевой промышленности и общественного питания.		2
	Модуль 2 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий.			14
		Лекция № 3, 4 Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	контрольная работа в конце модуля, диф.зачет	4
		Лекция № 5 Санитарно-гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий.		2
		Лекция № 6. Санитарно-гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий.		2
		Лекция № 7 Санитарно-гигиенический режим на перерабатывающих предприятиях.		2
		Лекция № 8, 9. Личная гигиена персонала. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Санитарная одежда.		4
	Модуль 3 Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продуктов питания.			10
		Лекция № 10, 11 Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов.	контрольная работа в конце модуля, диф.зачет	4
		Лекция № 12, 13. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, складированию и хранению пищевых продуктов. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.		4
		Лекция № 14. Санитарно-гигиенические требования к реализации пищевых продуктов.		2
	ИТОГО			28

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.			6
		Занятие № 1. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	контрольная работа в конце модуля, диф.зачет	2
		Занятие № 2. Основные задачи санитарии и гигиены по предупреждению негативных последствий факторов внешней среды на здоровье человека. Законо-		2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		дательные акты, регламентирующие решение этих задач.		
		Занятие № 3. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ. Виды надзора, его цели и задачи. Законодательные и правовые нормы.		2
2	Модуль 2 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий.			14
		Занятие № 4. Санитарно-гигиенические требования к организациям переработки с.-х. продукции (Санитарно-эпидемиологические правила). Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации.	контрольная работа в конце модуля, диф.зачет	2
		Занятие № 5. Санитарно-гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятий, к генеральному плану, к планировке и устройству помещений.		2
		Занятие № 6, 7. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции, отоплению, водоснабжению, канализации, освещению.		4
		Занятие № 8. Санитарно-гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий, мероприятия и графики уборки. Уборочный инвентарь и правила его хранения.		2
		Занятие № 9, 10. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция, методы проведения. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Режим мытья и обработки.		4
3	Модуль 3 Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продуктов питания.			
		Занятие № 11, 12. Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов; этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая оценка различных групп продовольственных продуктов и пищевых добавок.	контрольная работа в конце модуля, диф.зачет	4
		Занятие № 13, 14. Признаки недоброкачества пищевых продуктов и меры ее предупреждения. Изучение санитарно – эпидемиологических правил и нормативов «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» Сан-ПиН 2.3.2.1078- 01.		4
	ИТОГО			28

4.4. 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.

Самостоятельная работа студентов организуется в форме:

- использования электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- самотестирование по тестовым вопросам на платформе LMS Moodle.

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.		6
		1. Основы гигиены и санитарии.	1
		2. Предмет и задачи гигиены и санитарии питания	1
		3. История развития гигиены и санитарии	1
		4. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России	1
	Подготовка к текущему контролю		2
	Модуль 2 Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий.		42
		5. Организация государственного санитарного контроля за состоянием внешней природной и производственной среды.	2
		6. Основные задачи гигиены по предупреждению негативных последствий факторов внешней среды на здоровье человека.	2
		7. Гигиенические требования к уборке территории предприятий общественного питания	2
		8. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий	2
		9. Гигиенические требования к благоустройству предприятий	2
		10. Источники и виды загрязнений окружающей среды.	2
		11. Химический состав и физические свойства воздуха.	2
		12. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, водоснабжению организаций торговли	2
		13. Гигиенические требования к выбору участка под строительство перерабатывающего предприятия	2
		14. Санитарно-защитные зоны.	2
		15. Гигиенические требования к генеральному плану предприятия	2
		16. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений	2
		17. Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях	2
		18. Гигиенические требования к водоснабжению на предприятиях	2
		19. Гигиенические требования к канализации на предприятиях	2
		20. Гигиенические требования к освещению на предприятиях	1
		21. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика	1
		22. Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика	1
		23. Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях	1
		24. Личная гигиена работников общественного питания	1
		25. Контроль санитарного состояния предприятия общественного питания	1
		26. Санитарные требования к содержанию территории, помещений предприятий питания: мероприятия и графики уборки.	1
		27. Уборочный инвентарь и правила его хранения	1
		28. Личная гигиена и профилактические медицинские обследования работников предприятий питания.	1
		29. Гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиеническая оценка металлической, керамической, фарфоровой, стеклянной и полимерной посуды, посуды для одноразового использования.	1
	Подготовка к текущему контролю		2
	Модуль 3 Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализа-		40

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		ции продуктов питания.	
		30. Основные виды переработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, их санитарно-гигиеническое значение.	2
		31. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой продукции, показатели безопасности продуктов питания.	2
		32. Производственный контроль. Бракераж, его проведение, бракеражный журнал.	2
		33. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов	2
		34. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов	2
		35. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов	2
		36. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов	2
		37. Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов	2
		38. Гигиеническая оценка зерновых продуктов и хлебобулочных изделий	2
		39. Гигиеническая оценка консервированных продуктов	2
		40. Гигиенические требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов	2
		41. Гигиенические требования к приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов	2
		42. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов	2
		43. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукцию на предприятиях	2
		44. Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и профилактика инфекционных болезней	2
		45. Кишечные инфекции. Принципы профилактики	2
		46. Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики	2
		Подготовка к текущему контролю	2
		Подготовка к зачету с оценкой	4
		ВСЕГО	88

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических/лабораторных/семинарских работ/занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, диф.зачет
ПК-2	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, диф.зачет
ПК-4	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, диф.зачет
ПК-5	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, диф.зачет
ПК-16	1-14	1-14	1-46	контрольная работа в конце модулей, диф.зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства
 Направление подготовки (специальность) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
 Дисциплина Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Санитария и гигиена	Я. П. Сердюкова	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+			20	https://e.lanbook.com/book/133427
Л, ЛЗ, СРС	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	О. А. Блинова	Самара: СамГАУ	2018		+			20	https://e.lanbook.com/book/109452
Л, ЛЗ, СРС	Санитария и гигиена питания: учебное пособие	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань	2018		+			20	https://e.lanbook.com/book/103192
Л, ЛЗ, СРС	Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник	О. А. Рязанова, В. М. Пожняковский	Санкт-Петербург : Лань	2017		+			20	https://e.lanbook.com/book/92654
Л, ЛЗ, СРС	Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие	Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова	Санкт-Петербург : Лань	2017		+			20	https://e.lanbook.com/book/93698
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли	В. А. Доленко	СПб.: Гиорд	2011				Библ.	20	3

Директор Научной библиотеки _____



6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Сайты по дисциплине:

1. www.kgau.ru
2. www.biologu.ru

Сайты электронных библиотек

1. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»
2. <http://www.book.ru> - электронная библиотека Book.ru
3. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do> - база данных AGRIS
4. <http://e.lanbook.com/> - Издательство «Лань» электронно-библиотечная система

Интернет-ресурсы:

1. www.skotovodstvo.blogspot.ru
2. www.fadr.msu.ru
3. www.thehorses.ru
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade Open License Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
8. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
9. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
12. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
13. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
14. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы в следующих формах:

- тестирование на платформе LMS Moodle;
- выполнение контрольных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски, своевременная сдача тестов.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета с оценкой (включает в себя ответ на теоретические вопросы или тестирование на платформе LMS Moodle)

Оценка освоения дисциплины должна формироваться на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

Календарный модуль 6					Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ			Контрольная работа	
	Текущий контроль		Конспектирование		
	Текущая работа	Активность на занятиях			
М 1	6	2	4	10	22
М 2	15	5	10	10	40
М 3	8	3	5	10	26
Итоговый контроль				12	12
Итого за КМ 6	29	10	19	42	100

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

- 72 – 60 - 3 (удовлетворительно);
86 – 73 - 4 (хорошо);
100 – 87 балла - 5 (отлично).

Студенту не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детально прописаны в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

В случае отсутствия студента на аудиторных занятиях по любым уважительным или неуважительным причинам, а также получения неудовлетворительных результатов на первоначальных этапах промежуточного аттестационного контроля знаний по работе над учебной дисциплиной «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях», обучаемый дополнительно творчески работает и оформляет реферат по темам пропущенных занятий, предоставляя его в соответствии со стандартными требованиями на проверку, и защищает аналитические материалы своей самостоятельной индивидуальной работы перед ведущим преподавателем.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина ведется на кафедре Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства, лекционные занятия проходят в аудитории: 1-35 Стационарный мультимедийный проектор Mitsubishi; стационарный экран; компьютер Cel 3000 «Samsung»; доска аудиторная для написания мелом (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 75 шт.; лабораторные занятия проходят в аудиториях: 2-03 Учебная аудитория микробиологии, В 2-08 Бактериологическая кухня, В 2-09 Автоклавная, В 2-18 Микробиологический бокс Микроскоп Микмед-6 тринокуляр -1шт, Микроскоп Микмед-5 бинокуляр – 8 шт., Микроскопы студенческие С-1 монокуля-ры – 10 шт., Облучатель-рециркулятор ОРУБ-01- «КРОНТ» (Дезар-7), Стерилизатор паровой ВК-75-01, Холодильник Калекс – 2шт, Холодильник Бирюса Б-6Е, Дистиллятор, Баня водяная, Вытяжной шкаф, Сушильный шкаф, Магнитная мешалка, Термостат ТС - 1/80 – 2 шт. Электроплита бытовая, Стиральная машина «Вятка-Мария» автомат, Облучатель бактерицидный ОБН-150 -5 шт. Музей штаммов культур микроорганизмов. Лабораторная посуда, Лабораторный микробиологический инвентарь.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Рабочая программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения. При поточно-групповой системе обучение последовательность изучения учебно-образовательных модулей определяется его номером. При этом обучение рекомендуется в течение одного семестра.

Внедрена кредитно-модульная система обучения. При введении кредитно-модульной системы обучения сформирован учебный план таким образом, чтобы он обеспечивал студентам возможности:

- Получение баллов при посещении студентами лекционных и лабораторных занятий;
- Получение дополнительных баллов при самостоятельной работе студентов.

Студент перед началом дисциплины должен быть ознакомлен с системами кредитных единиц и бально-рейтинговой системой.

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

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 по 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 нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенным шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

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	Комментарий
10.09.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2019-2020 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ № 2 от 10.09.2019 г.
07.09.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2020-2021 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 07.09.2020
06.09.2021	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	на 2021-2022 уч. год обновлен перечень программного обеспечения по дисциплине	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №1 от 06.09.2021
21.03.2022	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Обновлен перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и лицензионного обеспечения свободного распространяемого ПО	Изменения рассмотрены на заседании методической комиссии ИПБ и ВМ №7 от 21.03.2022

Программу разработал:

Юдахина М.А. к. с.-х. н., доцент

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине «Санитарии и гигиена на перерабатывающих предприятиях» для студентов института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанную на кафедре Зоотехнии и ТШЖ, доцента, к.с.-х.н Юдахиной М.А.

Особенностью данной дисциплины является формирование профессиональной гигиенической культуры, под которой понимается готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения санитарной безопасности в сфере профессиональной деятельности, сохранения здоровья работника и качества получаемой продукции.

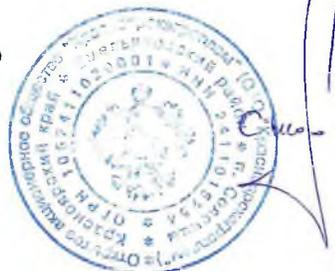
Данный курс, включающий лекционный материал, лабораторные и самостоятельные занятия, тестирование. Дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, на основании полученных знаний реализовать технологии хранения и переработки данной продукции, способны планировать технологические процессы в животноводстве, систематизировать и обобщать информацию полученную, а так же самостоятельно работать и регулировать технические средства, применяемые при производстве и переработке продукции животноводства.

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором и подробно описаны в модулях. Составленная в соответствии с ФГОС ВПО 3-го поколения программа имеет логически-завершенную структуру, включающую в себя все необходимые и приобретенные в процессе изучения навыки и умения. В программе описаны блоки модульных единиц как лекционного, так и практического материала.

Данная рабочая программа по дисциплине может быть использована в учебном процессе института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для подготовки технологов сельскохозяйственного производства по направлению 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент:

к.с.-х.н., генеральный директор
ОАО «Красноярскагроплем»



Шадрин С.В.