

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 20.09.2023 12:58:38
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.ДВ.04.01 Санитария на перерабатывающих предприятиях

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции
бакалавр

форма обучения
год начала подготовки

Очная, Заочная,
2023

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Составитель рабочей программы:

Доцент кафедры технологии
пищевых продуктов и
организации питания, Доцент,
Кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
07.07.2023

Блягоз Асет Ибрагимовна

_____ (подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания
_____ (название кафедры)

Заведующий кафедрой:
21.07.2023

Подписано простой ЭП
21.07.2023
_____ (подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
21.07.2023

Подписано простой ЭП
21.07.2023
_____ (подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной дисциплины: формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- выработка у студентов логического мышления;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятий.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Санитария на перерабатывающих предприятиях» является дисциплиной по выбору и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Микробиология», «Физическая и коллоидная химия», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Биохимия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Технология молочных продуктов», «Технология мясных продуктов».



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-13.1	Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПКУВ-13.2	Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации
ПКУВ-13.3	Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			За	Лек	Пр	СРП		
Курс 4	Сем. 7	1	14	28	0.25	65.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.	
			За	Лек	Пр	КРАТ			Контроль
Курс 4	Сем. 8	1	4	6	0.25	3.75	92	106	3



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	1-2 неделя	2		4				9		Проверка по конспектам
7	Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	3-4 неделя	2		4				9		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	5-6 неделя	2		4				9		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	7-8 неделя	2		4				9		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.	9-10 неделя	2		4				9		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.	11-12 неделя	2		4				10		Проверка по конспектам. Обсуждение докладов.
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.	13-14 неделя	2		4				10,75		Проверка по конспектам. Блиц-опрос.
7	ИТОГО:		14		28		0,25		65.75		Зачет в устной форме

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11

8	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	2						14	
8	Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2						14	
8	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.			2				14	
8	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.			2				13	
8	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.			2				13	
8	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.							12	
8	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах заводах.					0,25	3,75	12	
	ИТОГО:	4		6		0.25	3.75	92	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Санитария на перерабатывающих предприятиях», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	2	2		Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Структура и функции Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарное законодательство и контроль соблюдения санитарного законодательства.	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	, Лекция-беседа
7	Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2	2		Окружающая среда и ее загрязнение химическими элементами. Гигиеническое значение воздушной среды. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация перерабатывающих	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					предприятий и их предназначение. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений. Требования к производственным и складским помещениям, к помещениям для потребителей, служебно-бытовым и техническим помещениям.		сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	2			Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Дезинфекция. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	, Лекция-беседа
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	2			Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Личная гигиена,	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.		регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.	2			Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятия. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	, Лекция-беседа
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих	2			Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий.	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	предприятиях.				Гигиенические требования к цеху. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция.		переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах заводов.	2			Гигиенические требования к содержанию территории и помещений предприятий. Особенности контроля санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;	Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства. Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	, Лекция-беседа
	ИТОГО:	14	4					

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
7	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.	4		
7	Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Производственная санитария и гигиена труда. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях.	4		
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	4	2	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	4	2	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	4	2	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	4		
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	4		
ИТОГО:			28	6	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
ИТОГО:					

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
7	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2 неделя	9	14	
7	Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	9	14	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	9	14	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	9	13	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	9	13	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	12 неделя	10	12	
7	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	14 неделя	11	12	
	ИТОГО:			66	92	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	15.10.2026 МГТУ	Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Адыгея	Лекция-презентация	Блягоз А.И.	ПКУВ-13.1; ПКУВ-13.2; ПКУВ-13.3;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
----------	--------

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Батищева, Л.В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика : учебное пособие / Л.В. Батищева, Д.В. Ключникова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 88 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/47450 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-015-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A6312
Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Феоктистова Т.Г., Феоктистова О.Г., Наумова Т.В. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 382 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=335024 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004894-9. - ISBN 978-5-16-105549-6	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09F729
Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 208 с. : ил. - (Высшее образование: Магистратура). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/go.php?id=405422 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006714-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+040474
Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=143518 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8199-0437-4. - ISBN 978-5-16-010683-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09AA3D
Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Ермолаева Е.О. [и др.] ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 336 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=340047 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006184-9. - ISBN 978-5-16-100390-9	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09FF6E
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0AA3036
Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : учебное пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 252 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/20058.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-985-06-1929-7	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0AA415D
Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/4175.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0AA2FEE



Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки			
4	4		Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
8	9		Преддипломная практика
7	8		Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции
4	7		Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
7	8		Научно-исследовательская работа
7	8		Гигиена на перерабатывающих предприятиях
7	8		Санитария на перерабатывающих предприятиях
4	4		Управление качеством сельскохозяйственной продукции
78	89		Производственная практика
78	89		Производственная практика
ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации			
4	7		Безопасность пищевого сырья и продуктов питания
7	8		Гигиена на перерабатывающих предприятиях
7	8		Санитария на перерабатывающих предприятиях
7	8		Научно-исследовательская работа
8	9		Преддипломная практика
4	4		Управление качеством сельскохозяйственной продукции
4	4		Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
7	8		Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции
78	89		Производственная практика
78	89		Производственная практика
ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции			
8	9		Преддипломная практика
7	8		Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции
7	8		Гигиена на перерабатывающих предприятиях
4	7		Безопасность пищевого сырья и продуктов питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	8		Научно-исследовательская работа
7	8		Санитария на перерабатывающих предприятиях
4	4		Управление качеством сельскохозяйственной продукции
4	4		Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
78	89		Производственная практика
78	89		Производственная практика

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства					
ПКУВ-13.1 Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки					
Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
контроля производства.					
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства					
ПКУВ-13.2 Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации					
Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-13: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства					
ПКУВ-13.3 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции					
Знать: показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенического контроля производства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине «Санитария на перерабатывающих предприятиях»

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Федеральные государственные учреждения.
4. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.
5. Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой перерабатывающей промышленности.
7. Территория и помещения перерабатывающего предприятия.
8. Дезинсекция и дератизация.
9. Водоснабжение и канализация перерабатывающего предприятия.
10. Освещение, отопление и вентиляция перерабатывающего предприятия.
11. Санитарные требования к содержанию технологического оборудования, инвентаря и



тары.

12. Производственная санитария и гигиена труда.
13. Личная и производственная гигиена работников на перерабатывающих предприятиях.
14. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
15. Гигиеническое значение воздушной среды.
16. Микробиологические показатели воздуха.
17. Мероприятия по санитарной охране воздуха.
18. Гигиена воды. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды.
19. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
20. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мукомольных, макаронных и хлебопекарных предприятиях.
21. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.
22. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молочных заводах.
23. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах.
24. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.
25. Пищевые инфекции.
26. Пищевые отравления.
27. Профилактика пищевых заболеваний.
28. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
29. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
30. Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценки знаний на зачете

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса. Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в



лабораторных занятиях.

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Батищева, Л.В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика : учебное пособие / Л.В. Батищева, Д.В. Ключникова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 88 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/47450 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-015-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A6312
Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Феоктистова Т.Г., Феоктистова О.Г., Наумова Т.В. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 382 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=335024 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-004894-9. - ISBN 978-5-16-105549-6	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09F729
Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Ермолаева Е.О. [и др.] ; под общ. ред. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 336 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=340047 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006184-9. - ISBN 978-5-16-100390-9	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09FF6E
Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/4175.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A2FEE

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A3036
Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 208 с. : ил. - (Высшее образование: Магистратура). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/go.php?id=405422 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006714-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+040474
Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров : учебное пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=143518 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8199-0437-4. - ISBN 978-5-16-010683-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09AA3D
Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : учебное пособие / И.О. Деликатная, И.Ю. Ухарцева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 252 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/20058.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-985-06-1929-7	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A415D



8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> 2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> 3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> 4. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> 5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12>; 6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/> 8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон.журн. – Москва: Креативная экономика. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана. 9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск.гос. аграр. ун-т. – Электрон.журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. –Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163. – Загл. с экрана. 10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро».- Электрон. журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издается с 2002 года. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232. – Загл. с экрана.



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Санитария на перерабатывающих предприятиях

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
<p>Тема 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации.</p> <p>ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p>
<p>Тема 2. Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации.</p> <p>ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p>
<p>Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний,</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>

	умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.		ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации. ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.
Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации. ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации. ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.
Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с

				<p>требованиями нормативной документации.</p> <p>ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p>
<p>Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах заводов.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации.</p> <p>ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.</p>

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Санитария на перерабатывающих предприятиях

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
<p>Тема 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.</p>	<p>Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы.</p>	<p>Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>
<p>Тема 2. Санитарно-гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой</p>	<p>Приобретение знаний, формирование умений и навыков,</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>

Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	промышленности. Производственная санитария и гигиена труда.	закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	
Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молзаводах.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах заводах.	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов. Контроль санитарного режима предприятия.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
7-Zip Свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Лань. Коллекция Ветеринария и сельское хозяйство : электронно-библиотечная система : сайт / Издательство Лань. – Москва, 2011. - . - URL: https://e.lanbook.com/books - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Это ресурс, включающий в себя электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы. Нашим читателям доступны следующие коллекции: «Ветеринария и сельское хозяйство» и базовая коллекция. https://e.lanbook.com/books/939?limit=100
ЭБС «Консультант студента». Коллекция Аграрные науки : студенческая электронная библиотека : сайт / ООО «Политехресурс». Электронная библиотека технического вуза. – Москва, 2012. - . - URL: http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения (ФГОС ВО 3+) к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы, для СПО, ВО и аспирантуры. http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2016-020.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) https://нэб.рф/



Название
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Ресурсы открытого доступа
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации - https://mcx.gov.ru/ Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции - https://musorish.ru/tehnologiya-proizvodstva-i-pererabotki-produktsii/ https://mcx.gov.ru/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная двоянная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Vrand»; кофемашинка «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	<p>Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 319086967657-Zip Свободная лицензия</p>
<p>Лаборатория биотехнологии в рамках проекта «Полярис» (2-2-12) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 по ТУ 9443-166-07502348-2005; стерилизатор паровой ГКа-100-ПЗ по ТУ 9451-032-41457390-2010; ротационный испаритель ИКА; микрометр механический МК 75-100; центрифуга медицинская серии СМ, модель СМ-6МТ; рефрактометр ИРФ-454 Б2М; весы аналитические серии Pioneer PX; лабораторная микроцентрифуга MiniSpin, вариант исполнения MiniSpin; бидистиллятор БЭ-4; дозатор пипеточный переменного объема DiscoveryComfort, с принадлежностями, вариант исполнения: дозатор механический одноканальный в сером корпусе, модель DV (артикул 4044), (объем 10-100 мкл); дозатор механический одноканальный ВЮНІТ с варьируемым объемом дозирования (100-1000 мкл); дозатор пипеточный переменного объема DiscoveryComfort, с принадлежностями, вариант исполнения: дозатор механический одноканальный в сером корпусе, модель DV (объем 1000 - 5000 мкл); шкаф вытяжной; стол островной; стол для весов; стол; стол-мойка; шкаф навесной; тумба; стол лабораторный; шкаф для посуды; шкаф для реактивов; стулья; бокс микробиологической безопасности БМБ-II-«Ламинар-С» по ТУ 9452-010-51495026-2011 в исполнении БМБ-II-«Ламинар-С»-1,8; облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРУБ-3-5-"КРОНТ" по ТУ</p>	<p>Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 319086967657-Zip Свободная лицензия</p>



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	<p>9451-029-11769436-2006 в исполнении: передвижной ОРУБп-3-5-"КРОНТ"; термостат суховоздушный ТВ-80-1 по ТУ 9452-029-41457390-2006; холодильник фармацевтический ХФ-250-3 "ПОЗИС" по ТУ 9452-168-07503307-2004; дозатор пипеточный переменного объема DiscoveryComfort, с принадлежностями, вариант исполнения: дозатор механический одноканальный в сером корпусе, модель DV (артикул 4049), (объем 1-10 мл); баня LOIP; плита нагревательная LOIP; счетчик колоний микроорганизмов СКМ-2; комплект лабораторных принадлежностей; Мельница лабораторная ИКА, Германия; Стол островной химический ЛАБ-1500 ОКМ, керамическая плитка; Стол для титрования ЛАБ-1200 ТК, Россия; Стол лабораторный электрифицированный, 1200*600*850. ЛАБ-1200 ЛТЭ 3 штуки; Термостат суховоздушный ТВ-80-1 по ТУ 9452-029-41457390-2006; Система капельного электрофореза «Капель-105»; Моноблок НР; Интерактивный комплекс тип TeachTouch 3.5 65 UHD (стойка); Доска магнитно-маркерная на стенде (100x170см) 2-сторонняя, EDUCATION. 2X3 (стойка); Шкаф-тележка для хранения и подзарядки ноутбуков Аквариус; Ноутбук MSI 10 штук;</p>	

