

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

ФТД.02 Санитария и гигиена пищевых производств

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

овладение обучающимися компетенциями и навыками, связанными с санитарией и гигиеной пище-вых производств

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения умеет Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических ли-ний, цехов, отдельных участков орга-низаций владеет навыками Организацией работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических про-цессов производства продуктов питания животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена пищевых производств» является дисциплиной факультативной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технологическая практика
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Производство продукции животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Организация производства органического сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Разведение и селекция животных
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Управление качеством продукции животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Производство органической пищи

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология производства функциональных продуктов питания

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология переработки продукции птицеводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Основы рационального питания
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Процессы и аппараты пищевых производств

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология производства пищевых концентратов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
сырья и пищевых продуктов
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология производства мясных полуфабрикатов

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов

Основы рационального питания

Отраслевые особенности развития инновационных технологий

Технология производства и переработки продукции пчеловодства

Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов

Технология производства мясных полуфабрикатов

Переработка вторичного сырья

Производство органической пищи

Производство продукции животноводства

Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Технология переработки продукции птицеводства

Технология производства пищевых концентратов

Технология производства функциональных продуктов питания

Управление качеством продукции животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных

Технологическая практика

Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Товароведение продовольственных товаров

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Переработка вторичного сырья
Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
Основы рационального питания
Отраслевые особенности развития инновационных технологий
Технология производства и переработки продукции пчеловодства
Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
Технология производства мясных полуфабрикатов
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Производство продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология переработки продукции птицеводства
Технология производства пищевых концентратов
Технология производства функциональных продуктов питания
Управление качеством продукции животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Процессы и аппараты пищевых производств
Разведение и селекция животных
Технологическая практика
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Организация производства органического сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Товароведение продовольственных товаров
Технология кожи и меха
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Преддипломная практика
 Современные технологии обработки пищевого сырья
 Производство, товароведение и сертификация сыров
 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	72/2	18	18		36		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	4				
практической подготовки		18	18		36		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	72/2			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Санитарный надзор и санитарное законодательство									
1.1.	Санитарный надзор и санитарное законодательство	7	12	6	6		10	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.3
1.2.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	7	12	6	6		10	КТ 2	Контрольная работа	ПК-1.3

1.3.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственно-го сырья и пищевых продуктов	7	12	6	6		8	КТ 2	Контрольная работа	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		72	18	18		28			
	Итого		72	18	18		36			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Санитарный надзор и санитарное законодательство	Значение санитарии и гигиены питания.	2/-
Санитарный надзор и санитарное законодательство	Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благо-получии населения», «О качестве и безопасности пище-вых продуктов»	2/-
Санитарный надзор и санитарное законодательство	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2/-
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала.	2/2
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Санитарное содержание предприятий питания	2/-
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания	2/-
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственно-го сырья и пищевых продуктов	Требования к технологии производства продуктов	2/-
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственно-го сырья и пищевых продуктов	Санитарные требования к хранению пищевых продук-тов и их обоснование	2/2
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственно-го сырья и пищевых продуктов	Противоэпидемиологическое значение обработки про-дуктов питания	2/-

Итого		18
-------	--	----

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Санитарный надзор и сани-тарное законодательство	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Пр	2/-/2
Санитарный надзор и сани-тарное законодательство	Пищевые отравления	Пр	2/-/2
Санитарный надзор и сани-тарное законодательство	Пищевые отравления немикробного происхождения	Пр	2/-/2
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Исследование доброкачественности пищевых продуктов	Пр	4/-/4
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания	Пищевые отравления микробного происхождения	Пр	2/-/2
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов	Пр	2/-/2
Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиеническая экспертиза мяса и мясопродуктов	Пр	4/4/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
--	------

<p>История развития гигиены питания и пищевой санитарии. Роль отечественных ученых в развитии гигиены питания. Санитарное законодательство в области гигиены питания.</p>	<p>10</p>
<p>Современные методы дезинфекции. Особенности физических и химических способов дезинфекции на предприятиях питания. Значение профилактических медицинских осмотров работников предприятий питания для обеспечения здоровья населения. Особенности профессиональной гигиенической подготовки персонала предприятий питания</p>	<p>10</p>
<p>Производственный контроль на предприятиях питания. Требования к качеству кулинарной продукции. Роль санитарной экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Острые кишечные инфекции и мероприятия по профилактике</p>	<p>8</p>
	<p>8</p>

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Санитария и гигиена пищевых производств» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Санитария и гигиена пищевых производств».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство. История развития гигиены питания и пищевой санитарии. Роль отечественных ученых в развитии гигиены питания. Санитарное законодательство в области гигиены питания.	Л1.1, Л1.2		
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания. Современные методы дезинфекции. Особенности физических и химических способов дезинфекции на предприятиях питания. Значение профилактических медицинских осмотров работников предприятий питания для обеспечения здоровья населения. Особенности профессиональной гигиенической подготовки персонала предприятий питания	Л1.1, Л1.2		
3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Производственный контроль на предприятиях питания. Требования к качеству кулинарной продукции. Роль санитарной экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. Острые кишечные инфекции и мероприятия	Л1.1, Л1.2		

	по профилактике			
4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственно-го сырья и пищевых продуктов.	Л1.1, Л1.2		

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена пищевых производств»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Переработка вторичного сырья				x				
	Преддипломная практика								x
	Современные технологии обработки пищевого сырья								x
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции					x			
	Технологическая практика						x	x	
	Технология кожи и меха		x						
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья		x						
	Технология переработки продукции птицеводства					x			
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства						x		
	Технология производства пищевых концентратов					x			
	Технология хранения и переработки продукции животноводства							x	x
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства						x	x	
	Товароведение продовольственных товаров			x					

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Санитария и гигиена пищевых производств» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена пищевых производств» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ-

НО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
7 семестр		
КТ 1	Контрольная работа	15
КТ 2	Контрольная работа	15
Сумма баллов по итогам текущего контроля		30
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		100

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Контрольная работа	15	<p>15 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p> <p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>

КТ 2	Контрольная работа	15	<p>15 баллов ответ полный, аргументированный, сделано заключение .</p> <p>10 баллов ответ полный, но заключение отсутствует</p> <p>5 баллов ответ не в полной мере раскрывает содержание вопроса</p> <p>0 баллов ответ на вопрос не получен.</p> <p>15 баллов Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, цель достигнута.</p> <p>10 баллов Работа выполнена с небольшими недочетами.</p> <p>5 баллов Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.</p> <p>0 баллов Задание не выполнено, либо объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.</p>
------	--------------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Санитария и гигиена пищевых производств» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу

дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств»

1. Значение санитарии и гигиены питания.
2. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам.
6. Санитарное содержание предприятий питания.
7. Личная гигиена работников
8. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
9. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.
10. Санитарные нормы качества и безопасности продуктов.
11. Санитарные требования к транспортировке, приемке пищевых продуктов и их обоснование.
12. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов и их обоснование.

13. Санитарные требования к реализации готовой пищевой продукции.
14. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.
15. Санитарно-гигиенические особенности организации питания на предприятиях питания различного типа.
16. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.
17. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
18. Мероприятия по профилактике кишечных инфекций.
19. Мероприятия по профилактике пищевых отравлений.
20. Противозoonиологическое значение кулинарной обработки продуктов питания.
21. Рациональная организация трудового и технологического процесса на предприятиях общественного питания.
22. Санитарное обследование предприятия общественного питания.
23. Государственная санитарно-эpidемиологическая служба Российской Федерации. Права и обязанности санитарных врачей.
24. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.
25. Физиологическое, гигиеническое и эpidемиологическое значение воды.
26. Очистка и обеззараживание воды.
27. Понятие о дезинфекции. Дезинфицирующие средства.
28. Немикробные отравления.
29. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии и т.п.
30. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в столовых, кафе, ресторанах, школах, ВУЗах.
31. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания местах летнего отдыха детей.
32. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
33. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, стройках, во время полевых работ, на автодорогах, железнодорожном, воздушном и водном транспорте.
34. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию пищеблоков, инвентарю и посуде, ассортименту блюд, доставке и раздаче готовой пищи, обслуживанию потребителей.
35. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельно-го хранения сырых и готовых продуктов.
36. Гигиеническая и эpidемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
37. Оценка по показателям безопасности – содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов.
38. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
39. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов. Виды бомбажа и их оценка.
40. Причина накопления и оценка содержания свинца, олова и меди в консервированных продуктах.
41. Эpidемиологическая роль яиц и яичных продуктов и гигиеническая оценка.
42. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
43. Микробиологические показатели мяса и мясопродуктов, оценка свежести. Токсикологические критерии безопасности мяса.
44. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах.
45. Гигиеническая экспертиза продуктов: причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов.
46. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций, пищевых отравлений, биогельминтозов.
47. Понятие о гельминтозах. Геогельминтозы и контактные гельминтозы: цикл развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.
48. Биогельминтозы, связанные с употреблением мяса (тениидозы и трихинеллез) и рыбы

(опи-сторхоз и дифиллоботроз) – характеристика и циклы развития гельминтов, клиническая картина заболеваний, мероприятия по предупреждению.

49. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от жи-вотных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией, сибирской язвой.

50. Понятие о пищевых отравлениях.

51. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях питания.

52. Токсикозы: стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы.

53. Выявление работников, страдающих стафилококковыми заболеваниями, и отстранение их от работы с кремом, холодными блюдами, готовой пищей – необходимая мера профилактики стафило-коккового токсикоза.

54. Характеристика возбудителей, продуктов, чаще всего являющихся причиной того или иного токсикоза.

55. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.

56. Отравление примесями химических веществ: тяжелыми металлами, мышьяком, нитратами, пестицидами.

57. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация предприятия питания.

58. Правила личной гигиены персонала: уход за кожей, ногтями рук, полостью рта. Профилактика заболеваний кожи. Требования к санитарной одежде. Профилактическое обследование персонала. Личные медицинские книжки, санитарная документация.

59. Сальмонеллез: источники, причины инфекции. Продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность заражения сальмонеллезом. Профилактика.

60. Санитарное обследование предприятия общественного питания.

Практико-ориентированные задания

Экспертиза молока показала, что запах и вкус, свойственный молоку, консистенция жидкая, однородная, цвет белый. Удельный вес 1,034, жирность 2,2 %, кислотность 23 °Т. При добавлении розоловой кислоты окрашивается в малиновый цвет. Дайте заключение о качестве молока. Приведите нормы.

Экспертиза пшеничных сухарей показала: цвет равномерный, коричневый; вкус и запах без посторонних оттенков; лома 18 % по весу, влажность 16 %, кислотность 12 °Т. Дайте заключение о качестве сухарей. Приведите соответствующие нормы.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и в виде раствора) для обработки закуской на 30 мест.

Выберете дезинфицирующее средство и рассчитайте его количество, необходимое (в сухом виде и в виде раствора) для обработки ресторана на 120 мест.

Дайте оценку качества водопроводной воды: запах при 200 °С – 2 балла, цветность – 450, мутность – 2,7 мг/л, хлориды – 153 мг/л, сульфаты – 69 мг/л, железо – 2,0 мг/л, марганец, медь, цинк не обнаружены, общая жесткость – 6,5 мг-экв/л, водородный показатель (рН) – 7,4, мышьяк – 0,01 мг/л, свинец – 0,02 мг/л, нитраты – 15 мг/л, фтор – 0,4 мг/л, общее микробное число – 64 в 1 мл, общие колиформные бактерии – 3 в 100 мл. При необходимости предложите методы улучшения качества воды. В чем заключается значение нитратов и фтора?

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Доценко В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; СПО, ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2021. - 872 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/222458>

Л1.2 С. П. Складов, Е. Н. Стаценко, А. А. Нагдалян, С. Н. Поветкин, Н. И. Тарануха ; Ставропольский ГАУ Санитария и гигиена: учеб.-метод. пособие для студентов вузов по направлению 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья. - Ставрополь: АГРУС, 2020. - 2,01 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф 106/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____, Скорбина Елена Александровна

Рецензенты

_____, Пономарева Мария Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____