

**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

**Б1.О.17 Санитарно-гигиенические требования к проектированию и
эксплуатации предприятий пищевой промышленности**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения

магистр

очная

1. Цель дисциплины

формирование у обучающихся знаний и умений в области разработки, планирования, организации и

проведения ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности; формирование навыков в области усовершенствования существующих и разработки новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса.

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
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами	знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. владеет навыками нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.2 Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.	знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях. умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. владеет навыками нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты	ОПК-5.1 Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых	знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных

профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	процессов. умеет применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. владеет навыками навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	знает существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. умеет проводить санитарно-микробиологическое исследование объектов внешней среды и животноводческой продукции (мяса, молока и др.). владеет навыками навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Математическое моделирование

Освоение дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции

Научно-исследовательская работа

Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения

Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней

Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе

Ветеринарное законодательство с основами таможенного права

Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной этиологии

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 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» 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			
2	180/5	10	20		114	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	180/5						0.25

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. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения									
1.1.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	2	6	2	4		20	КТ 1	Коллоквиум	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-5.1, ОПК-6.1

2.	2 раздел. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия									
2.1.	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	2	6	2	4		30	КТ 1	Коллоквиум	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-5.1, ОПК-6.1
3.	3 раздел. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов									
3.1.	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	2	6	2	4		20	КТ 2	Коллоквиум	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-5.1, ОПК-6.1
4.	4 раздел. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте									
4.1.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	2	6	2	4		24			ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-5.1, ОПК-6.1
5.	5 раздел. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах									
5.1.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	2	6	2	4		20	КТ 3	Коллоквиум	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-5.1, ОПК-6.1
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		180	10	20		114			

	Итого		180	10	20		114		
--	-------	--	-----	----	----	--	-----	--	--

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
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	Ветеринарно-санитарные требования к выбору места, строительству и эксплуатации предприятий по переработке продукции животноводства.	2/-
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	2/2
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	Утилизация и уничтожение биологических отходов. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности. Бактериальная обсемененность биологических отходов и кормов животного происхождения. Меры личной профилактики.	2/2
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	Задачи ветеринарной службы на транспорте. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке животных, мяса и мясопродуктов, технического сырья животного происхождения различными видами транспорта.	2/-
Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	Гигиена производства молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Санитарная обработка молочного оборудования. Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах. Современные методы обеззараживания молока и молочных продуктов	2/-

Итого		10
-------	--	----

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
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	<p>Генеральный план типового одноэтажного мясокомбината мощностью до 50 тонн в смену</p> <p>Генеральный план молочного завода мощностью до 100 тонн переработки молока в смену</p> <p>Технология очистки и контроль сточных вод перерабатывающих предприятий. Контроль качества воздуха и питьевой воды на перерабатывающих предприятиях</p> <p>Мероприятия и требования по охране окружающей среды</p> <p>Нормативно-техническая документация по ветеринарно-санитарной экспертизе на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Особенности проектирования и эксплуатации птицекомбинатов</p> <p>Особенности проектирования и эксплуатации предприятий рыбной промышленности</p>	Пр	4/-/-
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	<p>Классификация и характеристика современных моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих веществ, используемых для профилактической дезинфекции на предприятиях мясной промышленности</p> <p>Физические средства дезинфекции и методы их применения: высокая температура, ультрафиолетовое излучение, гамма-излучение</p> <p>Современные методы дезинфекции и аппаратура для дезинфекции: применение растворов в пенной форме и аэрозолей</p> <p>Расчет необходимого количества дезинфекционных средств и планирование дезинфекционных мероприятий</p> <p>Контроль качества дезинфекции: условия проведения контроля и отбор проб. Методы контроля качества дезинфекции</p> <p>Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении (подозрении) особо опасных инфекционных заболеваний животных в цехе предубойного содержания или</p>	Пр	4/-/-

	<p>последующих этапах переработки и экспертизы</p> <p>Современные средства дератизации и планирование дератизационных работ.</p> <p>Дезинвазия объектов окружающей среды</p> <p>Классификация и гигиенические свойства современных инсекто-акарицидов.</p> <p>Планирование работ по дезинсекции</p>		
<p>Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов</p>	<p>Устройство и работа цеха (завода) по производству кормовых и технических продуктов. Ветеринарно-санитарное обеспечение технологии получения сухих животных кормов и кормового жира.</p> <p>Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза</p> <p>Уничтожение биологических отходов различными методами (сжигание, обеззараживание в биотермических ямах)</p>	<p>Пр</p>	<p>4/-/-</p>
<p>Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте</p>	<p>Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья. Спецодежда.</p> <p>Санитарная одежда. Личная гигиена рабочих, обслуживающих изоляторы.</p> <p>Техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка транспортных средств. Дезинфекция транспортных средств</p> <p>Сроки и температурные режимы хранения продуктов животного происхождения.</p> <p>Современные способы оптимизации сроков хранения продукции.</p>	<p>Пр</p>	<p>4/-/-</p>
<p>Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах</p>	<p>Моющие и дезинфицирующие средства для применения на предприятиях по производству и хранению молока</p> <p>Средства и методы санитарной обработки цехов и оборудования на предприятиях молочной промышленности</p> <p>Методы санитарного контроля качества молока на молокоперерабатывающих предприятиях</p>	<p>Пр</p>	<p>4/2/-</p>
<p>Итого</p>			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

<p>Темы и/или виды самостоятельной работы</p>	<p>Часы</p>
---	-------------

Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	20
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	30
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	20
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	24
Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	20

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» 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 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (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	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения			
2	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия			
3	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении			

	биологических отходов. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов			
4	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте			
5	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

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	
		1	2	3	4
ОПК-3.1:Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права				x
	Научно-исследовательская работа			x	
	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения				x
	Патентование		x		
	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции				x
ОПК-3.2:Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения,	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права				x
	Научно-исследовательская работа			x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
Международного эпизоотического бюро и др.	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения				x
	Патентование		x		
ОПК-5.1:Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе		x		
	Научно-исследовательская работа			x	
	Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе			x	
ОПК-6.1:Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной этиологии				x
	Научно-исследовательская работа			x	
	Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней			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 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» 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 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «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
2 семестр			
КТ 1	Коллоквиум		0
КТ 2	Коллоквиум		0
КТ 3	Коллоквиум		0
Сумма баллов по итогам текущего контроля			0
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			70
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	0	
КТ 2	Коллоквиум	0	
КТ 3	Коллоквиум	0	

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 экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и)	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 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.

5 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.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

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

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

Типовые вопросы для проведения устного и письменного опроса

Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.

Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.

Контроль качества дезинфекции.

Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо- молокоперерабатывающих предприятий.

Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо- молокоперерабатывающих предприятий

Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.

Щелочные дезинфицирующие средства.

Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.

Современные дезинфицирующие средства различных групп.

Физические дезинфицирующие средства.

Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.

Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.

Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.

Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.

Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.

Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».

Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.

Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.

Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животных и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.

Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.

Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.

Методы дератизации.

Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.

Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания

Порядок утилизации биологических отходов.

Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.

Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).

Консервирование и дезинфекция кожевенного сырья.

Дезинфекция шерсти.

Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.

Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.

Дезинфекция транспортных средств.

Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.

Гигиена получения молока на молочной ферме.

Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.

Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.

Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза

Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

Вопросы к коллоквиуму №1

1. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.

2. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве складских

помещений для хранения сырья животного происхождения.

3. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на мясокомбинатах и убойных пунктах.

4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах сырья животного происхождения.

5. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на молочных комбинатах.

6. Методы контроля питьевой воды.

7. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.

8. Методы и средства дезинфекции.

9. Дезинфекционная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.

10. Методы и средства дератизации.

11. Безопасные методы вынужденного убоя животных.

12. Гигиена и санитария в работе ветеринарно-санитарных экспертов.

13. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения мяса и мясных продуктов.

14. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения молока и молочных продуктов.

15. Зооантропонозы, эпизоотологические и эпидемиологические особенности.

16. Основные пищевые токсикоинфекции у людей. Причины и факторы возникновения таких

случаев.

17. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий.

Методы контроля сточных вод.

18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране

окружающей среды.

Вопросы к контрольной работе №1

Укажите соответствие указанных возбудителей болезней группам устойчивости к дезинфекционным средствам

1 группа (малоустойчивые) Возбудители бруцеллеза, лептоспироза, пастереллеза, парагриппа, миксоматоза

2 группа (устойчивые) Возбудители ящура, оспы, туляремии, орнитоза, стафилококкоза, бешенства

3 группа (высокоустойчивые) Возбудители туберкулеза животных и птиц и паратуберкулеза крупного рогатого скота

4 группа (особоустойчивые) Возбудители сибирской язвы, эмкара, столбняка, ботулизма

Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при сибирской язве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 10; 10-ти; десяти;

Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бруцеллезе применяют растворы хлорной извести, содержащие

...% активного хлора

Правильные варианты ответа: 2; два;

Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бешенстве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 4; 4-х; четырех;

Дополните ответ

Для дезинфекции при туберкулезе применяют щелочной раствор формальдегида, содержащий ...%

щелочи и 3% формальдегида

Правильные варианты ответа: 3; три;

6. Выберите правильный вариант ответа

Хлорная известь, пригодная для проведения дезинфекции, должна содержать активного хлора, в %,

не менее:

R 25

£ 40

£ 70

£ 15

£ 30

Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при бруцеллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе определяют по

наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов

R бактерий группы кишечной палочки

£ стафилококков

£ микобактерий

£ спорообразующих микроорганизмов рода Bacillus

8. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при ящуре, орнитозе, туляремии определяют по наличию или

отсутствию в смывах с исследуемых объектов:

£ бактерий группы кишечной палочки

R стафилококков

£ микобактерий

£ спорообразующих микроорганизмов рода Bacillus

Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и животноводческими фермами, птицефабриками должно быть

не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 1000; тысячи; тысяча;

Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и жилыми застройками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 500; пятисот;

Дополните ответ

Расстояние между колбасным заводом и жилищным массивом должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 50; пятидесяти; пятьдесят;

Выберите правильный вариант ответа

Территорию боевого предприятия:

£ огораживать забором не обязательно

£ огораживают забором высотой 1,5 м

R огораживают забором высотой 2,0 м

£ по периметру оборудуют ровом глубиной 1,5 м и шириной 3 м

Выберите правильный вариант ответа

Базы для предубойного содержания скота устраивают:

£ с северной стороны боевого предприятия

£ с южной стороны боевого предприятия

R с подветренной стороны по отношению к производственным зданиям

£ с наветренной стороны по отношению к производственным зданиям

Выберите правильный вариант ответа

Уборку территории боевого предприятия производят

£ ежеквартально

£ ежемесячно

£ ежедекадно

R ежедневно

Дополните ответ

Трубопроводы технической воды в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий

окрашивают в ... цвет

Правильные варианты ответа: черный; Черный;

Выберите правильный вариант ответа

Наиболее гигиеничным и долговечным материалом для предприятий мясной промышленности

(оборудование, поверхность столов, тележки для перевозки мясопродуктов) является:

£ чугун

£ алюминий

£ медь и ее сплавы

£ бронированная сталь

R нержавеющая сталь

Выберите правильный вариант ответа

Площадь окон в основных производственных цехах мясоперерабатывающего предприятия должна

составлять от площади полов, не менее, %:

£ 20

R 30

£ 40

£ 50

£ 75

18. Дополните ответ

В производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий стены должны быть

облицованы глазурованной плиткой на высоту ... м

Правильные варианты ответа: 1,8; 1, 8; 1.8;

Вопросы к контрольной работе №2

Выберите правильный вариант ответа

Наибольшее количество микроорганизмов в почве находится на глубине, см:

R 1-20

£ 21-30

£ 31-40

£ 41-50

£ 91-100

Выберите правильный вариант ответа

Количество микроорганизмов в воде открытых пресноводных водоемов в первую очередь зависит от

содержания в воде

£ хлоридов

£ сульфатов

£ нитратов

£ нитритов

R органических веществ

Выберите правильный вариант ответа

Вода из артезианских скважин содержит в 1 мл микроорганизмов, до:

£ нескольких единиц

£ нескольких десятков

£ нескольких сотен

R нескольких тысяч

£ нескольких миллионов

4. Выберите правильный вариант ответа

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от -10 до +30 С, называют

£ мезофильными

R психрофильными

£ термофильными

£ аэрофильными

5. Дополните ответ

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от +30 до +80 С, называют ...

Правильные варианты ответа: термофильными; термофильные; Термофильные;

Укажите соответствие групп микроорганизмов и температур, при которых они размножаются

Психрофильные микроорганизмы до -10 до +30 С

Термофильные микроорганизмы от +30 до +80 С

Мезофильные микроорганизмы от 0 до +50 С

Выберите правильный вариант ответа

Большинство бактерий прекращают размножаться при содержании влаги в окружающей их среде,

менее, %:

£ 95

£ 70

R 30

£ 85

£ 50

Выберите правильный вариант ответа

Наиболее эффективным методом уничтожения муравьев на предприятиях пищевой промышленности

является:

R применение инсектицидных пищевых приманок

£ распыление аэрозолей

£ использование дустов

£ расстановка липких ловушек

Укажите название комплекса мер

... - это комплекс мер, методов, средств борьбы с насекомыми, являющимися переносчиками инфекционных заболеваний или имеющих санитарно-гигиеническое значение

Правильные варианты ответа: Дезинсекция; дезинсекция;

Выберите правильный вариант ответа

Химические препараты, предназначенные для уничтожения грызунов, называются:

Родентициды

Гербициды

Фунгициды

Акарициды

Инсектициды

Дополните ответ

За 1 год самка крысы приносит ... помета детенышей

Правильные варианты ответа: 2-3; 2; 3; два; три; два-три;

Дополните ответ

При проведении дератизации зоокумарином крысы погибают после ...-кратного потребления

пищевой приманки, содержащей данный препарат

Правильные варианты ответа: 4-5; четырех-пяти; 4; 5; 4-х;

Выберите правильный вариант ответа

Препараты группы зоокумарина обладают выраженным свойством:

Рангикоагулянтным

нейротоксическим

цитостатическим

адреноблокирующим

антигистаминным

Выберите правильный вариант ответа

Эффективным физическим методом борьбы с грызунами является использование:

Р ультразвуковых установок (частота 15-20 КГц)

ультрафиолетовых ламп

газообразного хлора

липких масс

высоких температур

Выберите правильный вариант ответа

К подозрительному в ветеринарно-санитарном отношении относят животное сырье, полученное:

на мясокомбинатах 3-й и 4-й категорий производственной мощности

на убойных пунктах

Р из местностей, ветеринарно-санитарное состояние которых неизвестно, или вызывает сомнение; сырье неизвестного происхождения

£ из местностей, находящихся на карантин

Вопросы к коллоквиуму 2

1. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.

2. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.

3. Клинические признаки инфекционной болезни у животных.

4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.

5. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных

во время перевозки на автомобильном транспорте.

6. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.

7. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.

8. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.

9. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.

10. Ветеринарно-санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.

11. Комиссионные ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях.

Документы.

12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.

13. Влияние методов убоя, обескровливания и технологической обработки на качество мяса животных и птицы.

14. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях.

ВОПРОСЫ

к экзамену по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.

Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.

Контроль качества дезинфекции.

Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.

Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий

Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.

Щелочные дезинфицирующие средства.

Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.

Современные дезинфицирующие средства различных групп.

Физические дезинфицирующие средства.

Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.

Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.

Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.

Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.

Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.

Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».

Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.

Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.

Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.

Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.

Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.

Методы дератизации.

Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.

Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания

Порядок утилизации биологических отходов.

Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.

Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).

Консервирование и дезинфекция козевенного сырья.

Дезинфекция шерсти.

Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.

Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.

Дезинфекция транспортных средств.

Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.

Гигиена получения молока на молочной ферме.

Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.

Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.

Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза

Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

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

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

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. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

3. OPERA - Система управления отелем

4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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		
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, прочитать 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, прочитать 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 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 28.09.2017 г. № 982).

Автор (ы)

_____ доц. , кбн Симонов Александр Николаевич

_____ доц. , квн Гвоздецкий Николай Алексеевич

Рецензенты

_____ зав. каф. , дбн Квочко Андрей Николаевич

_____ зав. каф. , двн Оробец Владимир Александрович

Рабочая программа дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» рассмотрена на заседании Базовая кафедра эпизоотологии и микробиологии протокол № 11 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Ожередова Надежда Аркадьевна

Рабочая программа дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» 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 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____