

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.02.2021
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ ЗАОЧНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО РГАУ)

Факультет агро- и биотехнологий

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан факультета агро- и биотехнологий

«17» февраля 2021 г.

Делян А.С.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения - заочная

Квалификация – бакалавр

Курс 5

Балашиха 2021

Рассмотрена и рекомендована к использованию кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства (протокол № 6 от «17» __02____2021__ г.), методической комиссией факультета (протокол №6 от 17 __02__ 2021 г.)

Составитель: Першина О.В., доцент кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Рецензенты:

Ефимов И.А. – д.с.-х.н., проф. кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Гучок Ж.Л. - к.т.н., доцент кафедры Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» разработана в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: технология производства и переработки продукции животноводства

1. Цели и задачи дисциплины.

Целью освоения дисциплины является формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; изучение студентами ветеринарно-санитарных требований на предприятиях мясной и молочной промышленности.

Задачи:

- выработать понимание важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- овладеть методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.

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

2.3 Профессиональные компетенции

Код компетенции	Наименование общепрофессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.
ПКО-4	ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-4} Реализует технологии производства продукции животноводства
ПКО-8	ПКО-8 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ИД-1 _{ПК-8} Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

2.3 Профессиональные компетенции

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции. Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) (код и наименование индикатора достижения компетенций*)
Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКР-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-14} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» для студентов, обучающихся по программе подготовки бакалавра направления «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам обязательной части. Освоение дисциплины «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» необходимо как предшествующее для дисциплины «Технология производства молочных продуктов», «Технология производства мясных продуктов», «Технология производства молока и мяса».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся со сроком 5 лет.

№ п.п.	Вид учебной работы	Всего часов (академических)	Курс/семестры
			5
1.	Контактная работа обучающихся с преподавателем всего:	19	19
1.1.	Аудиторная работа (всего)	18	18
	В том числе:	-	-
	Занятия лекционного типа (ЗЛТ)	8	8
	Занятия семинарского типа (ЗСТ) в т.ч.:	-	-
	Практические, семинарские занятия (ПЗ/СЗ)	10	10
	Лабораторные занятия (ЛЗ)		
1.2	Внеаудиторная работа обучающихся с преподавателем в электронной информационно-образовательной среде*	1	1
2.	Самостоятельная работа*	116	116
	В том числе:		
2.1.	Изучение теоретического материала	76	76
2.2.	Написание курсового проекта (работы)	-	-
2.3.	Написание контрольной работы	20	20
2.4.	Другие виды самостоятельной работы (реферат)	20	20
3.	Промежуточная аттестация в форме контактной работы (экзамен)	9	9
	Общая трудоемкость час (академический)* зач. ед.	144 4	144 4

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

№ п/п	Наименование темы	Всего академ. часов	Лекции	Практические, семинарские занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
Тема 1.	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения	36	1	2		33
Тема 2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях.	36	1	2		33
Тема 3.	Санитарно гигиенические требования к организации производства на предприятиях по переработке молока	36	2	2		32
Тема 4.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях мясной промышленности	36	4	4		28

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях»

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (ПРО) соотнесенные с индикаторами достижения компетенций	Наименование оценочных средств	Вид и форма контроля ПРО Текущий контроль (опрос; собеседование; рецензия; выступление с докладом и тд.)	Вид и форма аттестации компетенции на основе ее индикаторов Промежуточная аттестация (экзамен; зачет; защита курсовой работы (проекта); защита отчета по практике; защита отчета по НИР и др.)
ПКО-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1пк-4 Реализует технологии производства продукции животноводства	знать: санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; уметь: использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий; проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы. владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены;	Задача (практическое задание), тест, контрольная работа, реферат.	Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в ЭИОС, собеседование по контрольной работе, подготовка реферата.	Экзамен
ПКО-8 Способен осуществлять контроль за	ИД-1пк-8 Осуществляет контроль за соблюдением	знать: санитарные требования к технологии производства на	Задача (практическое задание), тест, контрольная работа,	Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в	Экзамен

<p>соблюдением технологической и трудовой дисциплины</p>	<p>технологической и трудовой дисциплины</p>	<p>перерабатывающих предприятиях; уметь: использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий; проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы. владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены</p>	<p>реферат.</p>	<p>ЭИОС, собеседование по контрольной работе, подготовка реферата.</p>	
<p>ПКР-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1_{ПК-14} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>знать: организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России; гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; санитарные требования к содержанию личной гигиены состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях;</p>	<p>Задача (практическое задание), тест, контрольная работа, реферат.</p>	<p>Опрос на лабораторном занятии, решение тестов различной сложности в ЭИОС, собеседование по контрольной работе, подготовка реферата.</p>	<p>Экзамен</p>

уметь: использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий; проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий; проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.

владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены; методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.

6.2 Краткая характеристика оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
2	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации.	Задача (практическое задание)
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

6.3 Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенций

Оценки сформированности компетенций при сдаче экзамена

Критерии сформированности компетенции	Оценки сформированности компетенций			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно зачтено	хорошо зачтено	отлично зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков	Сформированность компетенции соответствует минимальным	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Сформированность компетенции полностью соответствует

компетенци и	недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач.	Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.	требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

6.4 Типовые контрольные задания или иные оценочные материалы, для оценки сформированности компетенций, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Задачи (практическое задание):

1. Гигиеническая оценка питьевой воды и источников водоснабжения
2. Гигиеническая оценка освещения, отопления и вентиляции предприятий.
3. Гигиеническая оценка тяжести и интенсивности труда
4. Гигиеническая оценка планировки основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей.
5. Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния производственных цехов.
6. Гигиеническая оценка цеха, механического оборудования. Гигиеническая оценка производственного инвентаря. Контроль санитарного режима предприятия.
7. Гигиеническая оценка производственного цеха, оборудования, производственного инвентаря. Оценка санитарного состояния.
8. Оценка санитарного режима предприятий. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий.
9. Особенности контроля санитарного состояния предприятия и личная гигиена, работников.
10. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. Контрольная работа:

Вопросы для выполнения контрольной работы размещены в методических указаниях по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы.

1. Санитарные требования к размещению перерабатывающих предприятий.
2. Санитарные требования к территории, планировке и устройству помещения.
3. Санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению.
4. Условия труда и оздоровление воздушной среды производственных помещений.
5. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий.
6. Санитарная подготовка персонала, охрана окружающей среды.
7. Санитария и специальная одежда.
8. Личная гигиена персонала перерабатывающего предприятия.
9. Требования к санитарному содержанию территории предприятия.
10. Требования к санитарному содержанию производственных помещений.
11. Санитарно-бытовые здания и помещения.
12. Мероприятия по санитарной обработке помещений, оборудования и инвентаря.
13. Санитарно-гигиенические требования при транспортировке и хранении продуктов животного происхождения
14. Гигиенические требования к устройству предприятий молочной промышленности.

15. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации предприятий молочной промышленности.
16. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов.
17. Требования к санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности.
18. Требования к личной гигиене работников предприятий молочной промышленности
19. Схема санитарного обследования предприятия молочной промышленности.
20. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.
21. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
22. Методы обеззараживания и улучшения качества воды.
23. Источники загрязнения воздушной среды на предприятиях.
24. Нормируемое содержание пыли, микроорганизмов и химических веществ в воздухе закрытых помещений, на рабочих местах.
25. Оценка санитарного режима на мясоперерабатывающих предприятиях.
26. Гигиенические требования к освещению. Освещение предприятий.
27. Гигиенические требования, предъявляемые к выбору территории для строительства мясоперерабатывающих предприятий.
28. Нормирование неблагоприятных факторов труда на перерабатывающих предприятиях.
29. Основные виды термической обработки. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью.
30. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий.
31. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях.
32. Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда.
33. Гигиенические требования к вентиляции предприятий.
34. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке.
35. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке.
36. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий.
37. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия.
38. Личная гигиена, профилактические обследования работников перерабатывающих предприятий.
39. Заболевания, при которых противопоказана работа на перерабатывающих предприятиях.
40. Санитарная документация, ее заполнение и хранение.
41. Государственный ветеринарно-санитарный надзор. Законодательные и правовые нормы.
42. Дезинфекция, виды дезинфекции,
43. Средства дезинфекции, применяемые в ветеринарной санитарии.
44. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия
45. Государственный ветеринарно-санитарный надзор. Законодательные и правовые нормы.
46. Ветеринарно-санитарные требования к цехам предубойного содержания.
47. Ветеринарно-санитарные требования убоя скота и разделки туш.
48. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по переработке птицы.
49. Гигиенические требования при производстве колбасных изделий и консервов
50. Гигиенические требования при производстве пищевых животных жиров
51. Гигиенические требования при переработке крови
52. Шкуроконсервирующее производство.
53. Основные виды термической обработки. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью.
54. Техника безопасности при проведении ветеринарно-санитарных

мероприятий.

55. Требования к местам хранения сырья животного происхождения.

56. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий.

57. Цель, предмет, объект и метод гигиены.

58. Ветеринарно-санитарная техника, применяемая на перерабатывающих предприятиях.

59. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке.

60. Утилизация и уничтожение биологических отходов.

3. Тесты:

1. Комплекс исследований, осуществляемых ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других

продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это -

А) ветеринарная санитария

Б) ветеринарно-санитарная экспертиза

В) ветеринарно-санитарные меры

Г) ветеринарно-санитарные требования

2. Документ, удостоверяющий качество и

безопасность выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям документа

А) ветеринарное свидетельство

Б) удостоверение качества и безопасности

В) товарно-сопроводительные документы

Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

3. Основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах мира является

А) Система ХАССП

Б) ФАО/ВОЗ

В) ЦГСЭСП.

Г) СЭС

4. В России был введен в действие государственный стандарт "Системы качества.

Управление принципов ХАССП. Общие требования" -

А) 5 июля 2002 года

Б) 1 июля 2001 года

В) 10 июля 2005 года

Г) 1 июля 1999 года

5. Центральным органом системы сертификации ХАССП является –

А) СЭС

Б) ФАО/ВОЗ

В) ВНИИС

Г) ООН

6. Быстрое распространение системы ХАССП за рубежом и у нас в России обусловлено экономическими и социальными факторами.

А) политическими

Б) экономическими

В) социальными

Г) экологическими

7. Различают следующие типы загрязнения пищевых продуктов:

А) искусственный

Б) экологический

В) естественный

Г) антропогенный

8. В науке о безопасности питания базисным регламентом являются -

А) предельно допустимая концентрация

- Б) допустимая суточная доза
 В) допустимое суточное потребление
 Г) максимально недействующая доза
- 9.Объединенная комиссия ФАО и ВОЗ по пищевому кодексу (Codex Alimentarius) включила в число компонентов, содержание которых контролируется при международной торговле продуктами питания следующие вещества
- А) ртуть, кадмий, свинец, мышьяк
 Б) медь, стронций, цинк, железо
 В) алюминий, кальций, сахарозу
 Г) водород, кремний, натрий, калий
- 10.Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат
- А) несоблюдение технологий
 Б) нарушение условий хранения
 В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки
- 11.Основным источником поступления нитратов в организм человека являются продукты
- А) растительного происхождения
 Б) животного происхождения
 В) напитки
- 12.Основные поставщики нитритов в организм человека являются
- А) продукты растительного происхождения
 Б) мясные продукты
 В) напитки
- 13.Разработка плана ХАССП включает в себя _____ этапов.
- А) 2
 Б) 3
 В) 4
 Г) 5
- 14.На предприятии, должен быть разработан НАССР план на выпускаемую пищевую продукцию
- А) отдельный для каждого продукта
 Б) общий на все виды продуктов
- 15.Запланированные наблюдения и(или) измерения параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получение необходимой информации для разработки предупреждающих действий это
- А) ветеринарно-санитарная экспертиза
 Б) контроль критических точек
 В) ветеринарно-санитарные меры
 Г) ветеринарно-санитарный контроль
- 16.Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции это
- А) ветеринарно-санитарный контроль
 Б) ветеринарно-санитарные меры
 В) технологический регламент
 Г) критическая контрольная точка
- 17.Сопоставьте понятие и его определение:
- А) дезинфекция Б) дератизация В) дезинсекция
- 1) комплекс мер по уничтожению грызунов
 2) комплекс мер по уничтожению насекомых
 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
18. Источником инфекции является:
- А) вода

- В) воздух
 С) грязные руки
 D) больное животное
19. Водоснабжение предприятий перерабатывающей промышленности может осуществляться
- A) из централизованной системы питьевого водоснабжения;
 B) из артезианской скважины;
 C) на привозной водопроводной воде?
20. Результаты гигиенической экспертизы должны быть оформлены в виде:
- A) трёх форм заключения;
 B) двух форм заключения;
 C) одной формы заключения?
21. К сооружениям, моделирующим биологическую очистку сточных вод с интенсификацией процесса, относятся:
- A) земледельческие поля орошения
 B) биофильтры
 C) коммунальные поля орошения
 D) биокоагуляторы
22. Для дезинфекции отмывных поверхностей молочного оборудования используют:
- A) хлорную известь
 B) кальцинированную соду
 C) холрамин
 D) дезмол
23. Контроль молочного оборудования осуществляют:
- A) органолептически
 B) визуально
 C) бактериологически
 D) термостатически.
24. Что является показателем развития вредной микрофлоры:
- A) плотность
 B) кислотность
 C) КМАФАнМ
 D) соматические клетки
25. Последовательность санитарной обработки молочного оборудования:
- A) предварительное ополаскивание, кислотная обработка, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание
 B) циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, заключительное ополаскивание
 C) предварительное ополаскивание, циркуляционная промывка горячим раствором моющего средства, дезинфекция, кислотная обработка, заключительное ополаскивание
26. В качестве моюще-дезинфицирующего средства при мойке молочного оборудования используют:
- A) хлорную известь
 B) дезмол
 C) кальцинированную соду
 D) хлорамин

4. Реферат:

Темы

1. Понятие о гигиене труда. Вредные производственные факторы на предприятиях по переработке молока и мяса.
2. Личная гигиена на предприятиях перерабатывающей промышленности.
3. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды.
4. Государственный и ведомственный санитарный надзор на предприятиях по переработке молока. Основные законодательные и регламентирующие документы по вопросам

санитарии и гигиены на предприятиях по переработке мяса.

5. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на предприятиях перерабатывающей промышленности.

6. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях по переработке молока. Машины и оборудование для проведения дезинсекции, дезинекции, дератизации

7. Государственный и ведомственный санитарный надзор на предприятиях по переработке молока. Основные законодательные и регламентирующие документы по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях по переработке молока

8. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования и готовой продукции на предприятиях по переработке молока.

9. Санитарные требования к производственным, бытовым вспомогательным помещениям на предприятиях по переработке мяса и молока.

10. Санитарные требования к технологическим процессам на предприятиях по переработке молока

6.5 Требования к процедуре оценивания текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Система оценивания результатов обучения студентов в университете подразумевает проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами по направлениям подготовки.

Для текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующих основных профессиональных образовательных программ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить сформированность компетенций.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества полученных студентами знаний, умений и навыков по всем изучаемым дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля знаний в межсессионный период:

- модульно-рейтинговая система с использованием тестовых инструментов информационной образовательной среды (на платформе дистанционного обучения);
- собеседование по контрольной работе
- подготовка реферата;

Контрольные работы студентов оцениваются по системе: «зачтено» или «не зачтено». Устное собеседование по выполненным контрольным работам проводится в межсессионный период или в период лабораторно-экзаменационной сессии до сдачи экзамена по соответствующей дисциплине.

Контрольные задания по дисциплине (контрольная работа, реферат) выполняется студентами в межсессионный период с целью оценки результатов их самостоятельной учебной деятельности.

Формы текущего контроля знаний на учебных занятиях,

- опрос на семинарском занятии;
- реферат;
- решение тестов различной сложности в ЭИОС;
- устный, письменный опрос (индивидуальный, фронтальный).

Помимо перечисленных форм, могут быть установлены другие формы текущего контроля знаний студентов. Перечень форм текущего контроля знаний, порядок их проведения, используемые инструменты и технологии, критерии оценивания отдельных форм текущего контроля знаний устанавливаются преподавателем, ведущим дисциплину, и фиксируются в рабочей программе дисциплины.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины

(модуля), прохождения практики, выполнения курсовой работы (проекта), а также для оценивания эффективности организации учебного процесса.

Формы промежуточной аттестации:

- экзамен.

Экзамен проводится в формах: тестирования, в том числе и компьютерного, устного и письменного опроса, по тестам или билетам, в соответствии с программой учебной дисциплины.

Рекомендуемые формы проведения экзамена:

- устный экзамен по билетам;
- письменный экзамен по вопросам, тестам;
- компьютерное тестирование.

7. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения по дисциплине (модулю).

Виды учебных занятий	№ учебной аудитории и помещения для самостоятельной работы	Наименование учебной аудитории для проведения учебных занятий и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы оборудованием и техническими средствами, компьютерной техникой	Приспособленность учебных аудиторий и помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Лекции	442	Учебная аудитория	Видеопроектор Acer P7270i, Экран настенный моторизированный PROJEKTA, ПК в сборе	да
Лабораторные занятия	430	Учебная аудитория	Микроскопы Biolam, Наборы микробиологических инструментов и препаратов.	да
Самостоятельная работа	№ 320 (инж. к.)	Помещение для самостоятельной работы	Персональный компьютер	да
	430	Учебная аудитория	Микроскопы Biolam, Наборы микробиологических инструментов и препаратов.	да
Проведение групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	430	Учебная аудитория	Микроскопы Biolam, Наборы микробиологических инструментов и препаратов.	да

8. Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

№	Название программного обеспечения	№ лицензии	Количество, назначение
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)			
	Adobe Connect v.8 (для организации вебинаров при проведении учебного процесса с использованием элементов дистанционных образовательных технологий)	8643646	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. Используется при проведении лекционных и других занятий в режиме вебинара
	Электронно – библиотечная система AgriLib	Зарегистрирована как средство массовой информации "Образовательный интернет-портал Российского государственного аграрного заочного университета". Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС 77 - 51402 от 19 октября 2012 г. Свидетельство о регистрации базы данных № 2014620472 от 21 марта 2014 г.	Обучающиеся, сотрудники РГАЗУ и партнеры База учебно – методических ресурсов РГАЗУ и вузов - партнеров
	Система дистанционного обучения Moodle, доступна в сети интернет по адресу www.edu.rgazu.ru .	свободно распространяемая,	Авторизованный доступ обучающихся и сотрудников РГАЗУ. База учебно – методических ресурсов (ЭУМК) по дисциплинам.
	Система электронного документооборота «GS-Ведомости»	Договор №Гс19-623 от 30 июня 2016	Обучающиеся и сотрудники РГАЗУ 122 лицензии Вэб интерфейс без ограничений
	Видеоканал РГАЗУ http://www.youtube.com/rgazu	Открытый ресурс	Без ограничений
Базовое программное обеспечение			
1.	Microsoft DreamSpark Premium (для учащихся, преподавателей и лабораторий) СОСТАВ: Операционные системы: Windows; Средства для разработки и проектирования: Visual Studio Community (для учащихся и преподавателей) Visual Studio Professional (для лабораторий) Visual Studio Enterprise (для учащихся, преподавателей и лабораторий) Windows Embedded Приложения (Visio, Project, OneNote)	1203725791 1203725948 1203725792 1203725947 1203725945 1203725944	Без ограничений
2.	Office 365 для образования	7580631	9145
3.	Dr. WEB Desktop Security Suite	9B69-BRVQ-26GV-4ATS	610
4.	7-Zip	свободно распространяемая	Без ограничений
6.	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	Без ограничений
7.	Opera	свободно распространяемая	Без ограничений
8.	Google Chrome	свободно распространяемая	Без ограничений
9.	Учебная версия Tflex	свободно распространяемая	Без ограничений
10.	Thunderbird	свободно распространяемая	Без ограничений

9. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях Методические указания для изучения дисциплины и задания для контрольной работы студентам 3*,5 курсов по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Москва 2016 г. Составители: Першина О.В.

9.1. Перечень основной учебной литературы

1. Ветеринарная санитария: учеб. пособие [Электронный ресурс]/А.А. Сидорчук и др.- СПб.: Лань, 2011.-368с.//ФГБОУ ВО РГАЗУ.- Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=675

2. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учебное пособие [Электронный ресурс.]/ К.Н. Сон, В.Н.Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб.: Лань,2013. -41 с. // Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5857

9.2. Перечень дополнительной учебной литературы

3. Ветеринарная санитария: учеб. пособие для вузов/А.А. Сидорчук и др.-СПб. : Лань,2011.-365с.

4. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие. / В.В. Пронин, С.П. Фисенко.- 2-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2012. - 240 с. //Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738

4. Бочаров Д. А. Ветеринарная санитария и гигиена производства в мясной промышленности: учебник. /Д.А. Бочаров.- М. : Агропромиздат, 1990. - 142 с. 5. Периодические издания: «Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве», «Зоотехния», «Международный с/х журнал», «Пищевая промышленность».

9.3. Перечень электронных учебных изданий и электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Ветеринарная санитария: учеб. пособие [Электронный ресурс]/А.А. Сидорчук и др.- СПб.: Лань, 2011.-368с – Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=675

9.4 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование интернет ресурса, его краткая аннотация, характеристика	Адрес в сети интернет
1.	Электронно-библиотечная система "AgriLib". Раздел: «Сельское и лесное хозяйство».	http://ebs.rgazu.ru/?q=taxonomy/term/63
2.	Электронно-библиотечная система "AgriLib". Раздел: «Биология».	http://ebs.rgazu.ru/?q=node/75
3.	Видео фильмы по санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях	https://www.youtube.com/watch?v=pov6yVXadiQ

10. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы бакалавриата университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и их объединения.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания

условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата планируется осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой уполномоченными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших программу бакалавриата, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

11. Особенности организации образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация дисциплины для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для адаптации программы освоения дисциплины используются следующие методы:

- для лиц с нарушениями слуха используются методы визуализации информации (презентации, использование компьютера для передачи текстовой информации интерактивная доска, участие сурдолога и др);

- для лиц с нарушениями зрения используются такие методы, как увеличение текста, картинок (в программах Windows), программы-синтезаторы речи, в том числе в ЭБС звукозаписывающие устройства (диктофоны), компьютеры с соответствующим программным аппаратным обеспечением и портативные компьютеризированные устройства.

Для маломобильных групп населения имеется необходимое материально-техническое обеспечение (пандусы, оборудованные санитарные комнаты, кнопки вызова персонала, оборудованные аудитории для лекционных и практических занятий) возможно применение ассистивных технологий и средств.

Форма проведения текущего контроля и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере в форме тестирования и т.п.), при необходимости выделяется дополнительное время на подготовку и предоставляются необходимые технические средства.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе дисциплины (модуле) _____
(название дисциплины)

по направлению подготовки _____
направленности/профилю

на 20__/20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

1.1.;

1.2.;

....

1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

2.1.;

2.2.;

....

2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения
(элемент рабочей программы)

3.1.;

3.2.;

....

3.9.

Составитель

подпись

расшифровка подписи

дата

