

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет  
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

*Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного  
комплекса*

(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего  
образования

*бакалавриат*

(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей  
квалификации)

Программа

*прикладного бакалавриата*

(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я)  
подготовки

*35.03.07 «Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции»*

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной  
программы

*«Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной  
продукции»*

Форма обучения

*очная*

(очная, заочная)

Срок получения образования по  
программе

*4 года*

Ярославль  
2020 г.

При разработке рабочей программы учебной дисциплины «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» в основу положены:

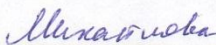
1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1330 от «12» ноября 2015 г.

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «06» марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018 – 2022 гг.

Преподаватель-  
разработчик

К.С.-х.н.

Михайлова Ю.А.



(подпись)


(учёная степень, звание)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» «25» августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. заведующего  
кафедрой

К.С.-х.н., доцент

Сенченко М.А.



(подпись)

(учёная степень, звание)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-  
методической комиссии  
технологического  
факультета



(подпись)

(учёная степень, звание)

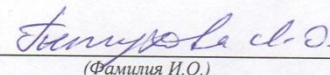
Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования  
библиотеки

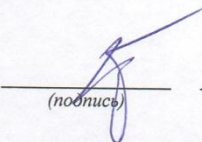


(подпись)



(Фамилия И.О.)

Декан  
технологического  
факультета



(подпись)

К.С.-х.н.

(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	8
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.1	Содержание разделов дисциплины	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Лабораторные работы	12
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	14
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	15
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	17
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	18
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	18
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации	19
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	21

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела (подраздела)</b>	<b>Стр.</b>
	знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	23
8.1	Основная учебная литература	23
8.2	Дополнительная учебная литература	23
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	24
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	24
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	24
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	25
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	25
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	25
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	26
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	27
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	27
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	28
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	29
	Приложения	
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	31
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины	35

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по системе организационных и санитарно-технических мероприятий и средств, предотвращающих воздействие вредных производственных факторов.

### **Задачи:**

- обеспечивать оптимальные условия производства на предприятиях;
- составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование);
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-7	<p>Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p>	<p><b>З-1</b> организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;</p> <p><b>З-2</b> гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях агропромышленного комплекса;</p> <p><b>З-3</b> основы проектирования и строительства предприятий агропромышленного комплекса и гигиенические требования к ним;</p> <p><b>З-4</b> санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на предприятиях агропромышленного комплекса;</p> <p><b>З-5</b> санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов;</p> <p><b>З-6</b> санитарные требования к технологии производства на предприятиях агропромышленного комплекса;</p>	<p><b>У-1</b> использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;</p> <p><b>У-2</b> проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятий агропромышленного комплекса;</p> <p><b>У-3</b> оценить условия труда персонала на предприятиях агропромышленного комплекса;</p> <p><b>У-4</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие документы;</p> <p><b>У-5</b> обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p>	<p><b>В-1</b> законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;</p> <p><b>В-2</b> базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p><b>В-3</b> базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены;</p> <p><b>В-4</b> методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий</p>

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» относится к Блоку 1 «Дисциплины» вариативной части программы бакалавриата.

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

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Объем дисциплины, час.	
	Всего	Семестр 5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>37,1</b>	<b>37,1</b>
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	–	–
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>	<b>34,9</b>	<b>34,9</b>
Курсовой проект (работа)	КП	–
	КР	–
<i>Другие виды СР:</i>		
Расчетно-графические работы (РГР)	–	–
Реферат (Реф)	–	–
Контрольная работа студента заочной формы обучения	–	–
<b>Контроль</b>	–	–
<b>Вид промежуточной аттестации</b> <i>(зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))</i>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>72</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>2</b>



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

### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
1	Введение в дисциплину	ПК-7	ДЕ-1. Цели и задачи дисциплины. Гигиенические основы санитарии и гигиены. Законодательные и правовые нормы. Основные понятия.	З-1
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	ПК-7	ДЕ-2. Микрофлора воздуха. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Микрофлора воды. Санитарно-гигиенические требования к качеству воды. Микрофлора почвы. Санитарно-гигиенические показатели почвы.	З-2 У-3 В-2
3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям (комплексам) по производству молока на промышленной основе	ПК-7	ДЕ-3. Санитарно-гигиенические требования к размещению зданий и сооружений. Санитарно-гигиенические требования к животноводческим зданиям. Санитарно-гигиенические и технологические требования к содержанию животных. Очистка воздуха в помещениях. Санитарно-гигиенические требования к различным методам кормления животных, их поению и пастбищному содержанию. Санитарно-гигиенические требования к доильному оборудованию. Дойка коров и обработка вымени. Дезинфекция спецодежды и обуви. Правила личной гигиены.	З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-6 У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 В-1, В-2, В-3, В-4
4	Санитарно-гигиенические требования к специализированным хозяйствам по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок	ПК-7	ДЕ-4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при комплектовании стада. Гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при выращивании телок и откорме крупного рогатого скота. Дезинфекционные мероприятия.	З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-6 У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 В-1, В-2, В-3, В-4

5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным свиноводческим предприятиям.	ПК-7	ДЕ-5. Санитарно-гигиенические требования к размещению зданий и сооружений. Санитарно-гигиенические требования к комплектованию. Гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при содержании свиней на племенных, товарных, репродукторных и откормочных предприятиях (фермах). Гигиенические требования к микроклимату свиноводческих зданий. Дезинфекционные и дератизационные мероприятия. Требования к летнему лагерю.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 В-1, В-2, В-3, В-4
6	Санитарно-гигиенические требования к комплексно-механизированным овцеводческим фермам.	ПК-7	ДЕ-6. Санитарно-гигиенические требования к размещению зданий и сооружений. Санитарно-гигиенические требования к комплектованию. Гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при содержании овец. Гигиенические требования к микроклимату овцеводческих зданий.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 В-1, В-2, В-3, В-4
7	Санитарно-гигиенические требования к звероводческим хозяйствам. Санитарно-гигиенические требования на пасеках и в ульях.	ПК-7	ДЕ-7. Требования при выборе площадки и размещение звероводческих объектов. Общий ветеринарно-санитарный режим. Санитарно-гигиенические требования к заготовке, хранению, приготовлению и скармливанию кормов. Основные санитарные мероприятия на пасеках. Мероприятия по дезинфекции и дератизации. Санитарные нормы содержания и кормления пчел.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 В-1, В-2, В-3, В-4
8	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и переработке продуктов из птицы. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и реализации рыбной продукции.	ПК-7	ДЕ-8. Требования при выборе территории и размещении птицеводческих хозяйств (ферм). Общие санитарные правила и нормы. Гигиенические нормы содержания и кормления птицы. Требования к территории рыбоводческих хозяйств (ферм). Общие санитарные правила и нормы. Порядок проведения дезинфекции и дезинвазии прудов, орудия лова, инвентаря, спецодежды, транспортной тары.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6 У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 В-1, В-2, В-3, В-4
9	Качество и безопасность сырья.	ПК-7	ДЕ-9. Показатели качества сырья. Нормативные документы. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.	3-1 У-1 В-1

## 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости <sup>1</sup>
			Л	ЛР	ПЗ	
1	5	Введение в дисциплину	2	-	-	Т
2	5	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2	-	2	Т, ЗЛР
3	5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям (комплексам) по производству молока на промышленной основе	2	-	2	Т, ЗЛР
4	5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным хозяйствам по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок	2	-	4	Т, ЗЛР
5	5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным свиноводческим предприятиям.	2	-	4	Т, ЗЛР
6	5	Санитарно-гигиенические требования к комплексно-механизированным овцеводческим фермам.	2	-	2	Т, ЗЛР
7	5	Санитарно-гигиенические требования к звероводческим хозяйствам. Санитарно-гигиенические требования на пасеках и в ульях.	2	-	2	Т, ЗЛР
8	5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и переработке продуктов из птицы. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и реализации рыбной продукции.	2	-	1	Т, ЗЛР
9	5	Качество и безопасность сырья.	2	-	1	Т, ЗЛР
<b>ИТОГО:</b>			<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>-</b>

<sup>1</sup> Т – тестирование, ЗЛР – защита лабораторных работ

### 5.3 Практические занятия

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
1	5	Введение в дисциплину	–	-
2	5	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	<b>Л.р. №1.</b> Санитарно-гигиеническое исследование воздушной среды. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха. <b>Л.р. №2.</b> Санитарно-гигиеническое исследование воды. Определение физических и органолептических свойств воды.	1 1
3	5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям (комплексам) по производству молока на промышленной основе	<b>Л.р. №3.</b> Санитарно-гигиеническая оценка привязного и пастбищного содержания животных. Санитарная обработка доильного оборудования	2
4	5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным хозяйствам по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок	<b>Л.р. №4.</b> Определение параметров микроклимата при выращивании ремонтных телок	4
5	5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным свиноводческим предприятиям.	<b>Л.р. №5.</b> Санитарно-гигиенические требования к летнему содержанию.	4
6	5	Санитарно-гигиенические требования к комплексно-механизированным овцеводческим фермам.	<b>Л.р. №6.</b> Личная гигиена работников овцеводческих ферм (овец и коз).	2
7	5	Санитарно-гигиенические требования к звероводческим хозяйствам. Санитарно-гигиенические требования на пасеках и в ульях.	<b>Л.р. №7.</b> Личная гигиена работников звероводческих хозяйств (кроликов и пушных зверей). Санитарно-гигиенические требования на пасеках и в ульях пчел.	2
8	5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и переработке продуктов из птицы. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и реализации рыбной продукции.	<b>Л.р. №8.</b> Личная гигиена работников птицеперерабатывающего предприятия. Санитарно-гигиенические требования к прибрежным местам ловли рыбы.	1
9	5	Качество и безопасность сырья.	<b>Л.р. №9.</b> Нормативные документы	1
<b>ИТОГО:</b>				<b>18</b>

## 5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

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

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	5	Введение в дисциплину	Подготовка к тестированию	4
2	5	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов.	4
3	5 5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям (комплексам) по производству молока на промышленной основе	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов.	4
4	5 5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным хозяйствам по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов.	4
5	5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным свиноводческим предприятиям.	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов	4
6	5	Санитарно-гигиенические требования к комплексно-механизированным овцеводческим фермам.	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов	4
7	5	Санитарно-гигиенические требования к звероводческим хозяйствам. Санитарно-гигиенические требования на пасеках и в ульях.	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов	4
8	5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и переработке продуктов из птицы. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и реализации рыбной продукции.	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов	3,9

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
9	5	Качество и безопасность сырья	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов	3
<b>ИТОГО часов:</b>				<b>34,9</b>

## 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» обучающиеся могут воспользоваться следующими учебными изданиями:

1) Тимаков, А.В. Ветеринарная санитария. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] /А.В. Тимаков, Т.К. Тимакова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019. – 25с.– Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация;

2) Михайлова, Ю.А. Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: практикум для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Ю.А. Михайлова, Т.К. Тимакова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 126 с.– Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса».

В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета.

## 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<i>ПК-7 – Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</i>	
1	Химия неорганическая и аналитическая
3	Микробиология
3	Химия физическая и коллоидная
8	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
5	Оборудование для первичной переработки с.-х. продукции
3	Физика и химия продукции животноводства
3	Физика и химия продукции растениеводства
5	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
5	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
5	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
<b>5</b>	<b>Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса</b>
2, 4, 6	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
8	Преддипломная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к защите и защита ВКР
4	Органическое земледелие

15

## 7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Введение в дисциплину		Т
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	ПК-7	Т, ЗЛР
3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям (комплексам) по производству молока на промышленной основе	ПК-7	Т, ЗЛР
4	Санитарно-гигиенические требования к специализированным хозяйствам по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок	ПК-7	Т, ЗЛР
5	Санитарно-гигиенические требования к специализированным свиноводческим предприятиям.	ПК-7	Т, ЗЛР
6	Санитарно-гигиенические требования к комплексно-механизированным овцеводческим фермам.	ПК-7	Т, ЗЛР

7	Санитарно-гигиенические требования к звероводческим хозяйствам. Санитарно-гигиенические требования на пасеках и в ульях.	ПК-7	Т, ЗЛР
8	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и переработке продуктов из птицы. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по производству и реализации рыбной продукции.	ПК-7	Т, ЗЛР
9	Качество и безопасность сырья.	ПК-7	Т, ЗЛР



### 7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
					высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
Код	Формулировка				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	не удовл./не зачтено
ПК-7	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	<b>Знать:</b> основные законодательные и правовые акты в области защиты прав потребителей <b>Уметь:</b> пользоваться санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; <b>Владеть:</b> методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.	Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа	Вопросы для зачета	<b>Знает:</b> основные законодательные и правовые акты в области защиты прав потребителей. <b>Умеет:</b> пользоваться санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; <b>Владеет:</b> методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий. <b>Способен:</b> использовать основные понятия и термины санитарии и гигиены	<b>Знает:</b> основные законодательные и правовые акты в области защиты прав потребителей. <b>Умеет:</b> пользоваться санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; <b>Владеет:</b> методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.	<b>Знает:</b> основные законодательные и правовые акты в области защиты прав потребителей. <b>Умеет:</b> пользоваться санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; <b>Владеет:</b> методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.	<b>Не знает:</b> основные законодательные и правовые акты в области защиты прав потребителей. <b>Не умеет:</b> пользоваться санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; <b>Не владеет:</b> методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.

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

### **7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

#### ***Примеры вопросов для защиты практических занятий:***

1. По каким критериям проводится анализ воды?
2. Какие методы используются для улучшения качества воды?
3. Назовите способы очистки и обеззараживания воды.
4. На чем основан метод определения активного хлора в хлорной извести?
5. Что такое коли-титр и коли-индекс?
6. Перечислите виды полов, применяемых в животноводстве, и дайте им характеристику?
7. Какие подстилочные материалы применяются в животноводстве и птицеводстве?
8. Дайте характеристику абсорбентам подстилки?
9. Как осуществляется мониторинг микроклимата?
10. Дайте комплексную оценку параметрам микроклимата?

#### ***Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:***

- 1) К санитарно-показательным микроорганизмам относят?
  1. БГКП;
  2. Стафилококки;
  3. Маслянокислые бактерии;
  4. Пропионово-кислые бактерии.
- 2) Бактерии обитают:
  1. в воде;
  2. в воздухе;
  3. в почве;
  4. везде вокруг нас.
- 3) Показателем естественного освещения в производственных помещениях является:
  1. световой поток;
  2. КЕО;
  3. яркость.
- 4) Наиболее распространенным способом обеззараживания воды является:
  1. озонирование;
  2. хлорирования;
  3. фильтрация.

- 5) Запах и привкус воды не должны превышать:
1. 1 балл;
  2. 2 балла;
  3. 3 балла.
- 6) Цветность воды не должна превышать:
1. 10 градусов;
  2. 15 градусов;
  3. 20 градусов.
- 7) В каких единицах измеряется искусственная освещенность:
1. %;
  2. люксах;
  3. ваттах.
- 8) Общая жесткость воды должна быть не выше:
1. 7 мг-экв/л;
  2. 10 мг-экв/л;
  3. 15 мг-экв/л.
- 9) Коли-индекс питьевой воды не более:
1. 5;
  2. 10;
  3. 15.
- 10) Дератизация - комплекс мероприятий по уничтожению:
1. насекомых (тараканов, муравьев, мух);
  2. микробов (патогенных или условно-патогенных);
  3. грызунов (мышей, крыс).

#### **7.4.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации**

##### ***Компетенции:***

ПК-7 – Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

##### **Вопросы к зачету:**

1. Гигиенические основы санитарии и гигиены. Законодательные и правовые нормы.
2. Микрофлора воздуха. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат.
3. Микрофлора воды. Санитарно-гигиенические требования к качеству воды.
4. Микрофлора почвы. Санитарно-гигиенические показатели почвы.
5. Требования к размещению зданий и сооружений на предприятиях (комплексах) по производству молока на промышленной основе.
6. Санитарные требования к получению молока.
7. Санитарные, гигиенические и технологические требования к содержанию животных в помещениях для коров на предприятиях (комплексах) по производству молока на промышленной основе.

8. Санитарные и гигиенические требования к различным методам кормления животных, их поению и пастбищному содержанию на предприятиях (комплексах) по производству молока на промышленной основе.
9. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе.
10. Санитарные требования при комплектовании стада в специализированных хозяйствах по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок.
11. Гигиенические и санитарные требования при выращивании телок и откорме крупного рогатого скота.
12. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.
13. Гигиенические и санитарные требования при содержании свиней на племенных, товарных, репродукторных и откормочных предприятиях (фермах).
14. Гигиенические требования к микроклимату свиноводческих зданий.
15. Санитарные требования к комплектованию и содержанию овец на комплексно-механизированных овцеводческих фермах.
16. Требования при выборе площадки и размещение звероводческих объектов.
17. Санитарные требования к заготовке, хранению, приготовлению и скармливанию кормов в звероводческих хозяйствах.
18. Санитарные мероприятия на пасеках и в ульях.
19. Санитарные нормы содержания и кормления пчел.
20. Требования к территории и размещению птицеводческих хозяйств (ферм).
21. Общие санитарные правила на птицеводческих хозяйствах.
22. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования птицеперерабатывающих предприятий.
23. Личная гигиена работников птицеперерабатывающего предприятия.
24. Общие санитарные правила на предприятиях по производству и реализации рыбной продукции.
25. Санитарные требования к прибрежным местам ловли рыбы.
26. Санитарные требования к рыбоприемным и рыбозаделочным цехам.
27. Порядок проведения дезинфекции и дезинвазии прудов, орудия лова, инвентаря, спецодежды, транспортной тары.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов свиней.
30. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда пчел.
32. Санитарная оценка тушек и внутренних органов птиц.
33. Санитарная оценка рыбы.
34. Показатели качества сельскохозяйственного сырья. Нормативные документы.
35. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.

### **Практические задания для проведения зачета:**

- 1) Площадь пола в помещении  $1080 \text{ м}^2$ . Суммарная площадь стекол  $90 \text{ м}^2$ . Рассчитать световой коэффициент.
- 2) Наружная освещенность составила 5000 лк, а освещенность в помещении - 50 лк. Рассчитать коэффициент естественной освещенности.
- 3) Площадь помещения  $1000 \text{ м}^2$ , освещается помещением 80 лампами накаливания 100 Вт. Рассчитать удельную мощность ламп и освещенность помещения.
- 4) Дать гигиеническую оценку качества воды в колодце и решить вопрос о улучшении ее качества. Результаты лабораторного анализа проб воды следующие: прозрачность – 30 см за стандартным шрифтом, цветность – 400 по хромокобальтовой шкале; запах при температуре воды 20 и 600 °С – отсутствует (1 балл); интенсивность

привкуса – 0 баллов; осадок – отсутствует; сухой остаток – 400 мг/л; рН – 7,5; общая жесткость – 9 мг-экв/л СаО; железо общее – 0,25 мг/л; сульфаты – 80 мг/л; фтор – 1,2 мг/л; хлориды – 82 мг/л; азот аммония – 0,1 мг/л; азот нитритов – 0,002 мг/л; азот нитратов – 20 мг/л; микробное число – 200 КУО/см<sup>3</sup>; индекс БГКП – 4 КУО/см<sup>3</sup>.

5) Составить гигиеническую оценку качества воды, проба которой отобрана из водопроводной сети. Результаты ее лабораторного исследования следующие: прозрачность – более 30 см по шкале Снеллена; цветность – 200 по стандартной хромокобальтовой шкале; запах и привкус – не превышают 2 балла; осадок – отсутствует; мутность – 2 мг/л; сухой остаток 200 мг/л; железо общее – 0,7 мг/л; сульфаты – 96 мг/л; хлориды – 34 мг/л; фтор – 0,8 мг/л; азот аммонийный – 0,28 мг/л; азот нитратов 10 мг/л; азот нитритов – 0,001 мг/л; общая жесткость 6,3 мг-экв/л СаО; микробное число – 92 КУО/см<sup>3</sup>; индекс БГКП – 3 КУО/см<sup>3</sup>.

## **7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

### **Тестовые задания**

#### ***Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:***

Оценка «*отлично*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «*хорошо*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

### **Зачет**

#### ***Критерии оценки на зачете***

Оценки «*зачтено*» и «*не зачтено*» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «*зачтено*» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («*отлично*», «*хорошо*», «*удовлетворительно*»), а «*не зачтено*» - параметрам оценки «*неудовлетворительно*».

Оценка «*отлично*» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой,

рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «*хорошо*» выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

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

### 8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Пермяков, А.А. Санитарно-гигиеническая оценка микроклимата животноводческих и птицеводческих помещений [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Пермяков, А.Г. Незавитин, Л.А. Литвина. — Электрон. дан. — Новосибирск: НГАУ, 2016. — 188 с.// ЭБС "Издательства "Лань". — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90995">https://e.lanbook.com/book/90995</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	5	Электронный Ресурс
2	Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 416 с. // ЭБС «Издательства «Лань». — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/5857">https://e.lanbook.com/book/5857</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	5	Электронный Ресурс

### 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	Кочиш, И.И. Практикум по зоогигиене [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.И. Кочиш, П.Н. Виноградов, Л.А. Волчкова, В.В. Нестеров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 432 с. // ЭБС «Издательства «Лань». — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/67479">https://e.lanbook.com/book/67479</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	5	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.



## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению практических заданий. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

## 11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1.	Microsoft Windows	Операционная система
2.	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

## 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» используются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</b>  Помещение № 211.  Количество посадочных мест: 36.  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль,  Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.  Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</b>  Помещение № 213.  Количество посадочных мест: 26.  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль,  Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.  Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Vinaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № 318. Количество посадочных мест: 12. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Кондиционер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, 1С:Бухгалтерия., специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № 236, № 312. Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно- справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007.</p>

### 13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Объем контактной работы всего 37,1 часа, в т.ч. Л – 18 часов, ЛР – нет, ПЗ – 18 часов.

Интерактивные занятия составляют 30 % от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные / групповые)
1	5	Лекционные занятия	Лекция-визуализация, Проблемная лекция, Лекция-дискуссия	групповые
2	5	Лабораторная работа	Компьютерная симуляция, Дискуссия	индивидуальные, групповые

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

13.1.1 На лекции-визуализации учебная информация представляется по возможности в наиболее удобной для восприятия студентами форме (в виде презентации посредством программы MS PowerPoint; информация в презентационном материале представляется в виде блок-схем, графиков, таблиц и других наглядных образов). По окончании лекции проводится блицанализ качества усвоения материала. По итогам анализа вносятся коррективы в методику визуального представления информации (приветствуются критические отзывы студентов по поводу качества визуализации учебно-информационного материала).

13.1.2 На проблемной лекции перед студентами ставится некоторая проблема (или ряд проблем), которую в форме диалога преподаватель решает совместно со студентами. Проблемная лекция направлена на разрушение стереотипных клише и учит студентов мыслить нестандартно.

13.1.3 В начале лекции-дискуссии перед студентами ставится некоторая задача, которую необходимо разрешить в процессе ее дискуссионного обсуждения. Роль преподавателя сводится к роли ведущего дискуссионного обсуждения. Кроме того преподаватель контролирует и периодически направляет дискуссию в нужное русло. При защите лабораторных работ также используется метод дискуссионного обсуждения, направленный на решение возникшей проблемы.

## **14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине «Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса» лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.


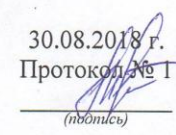



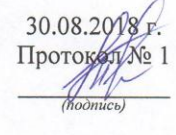
При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год  
В рабочую программу дисциплины

*Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса*  
наименование дисциплины

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

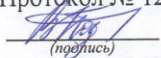
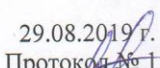

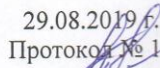
№: п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год  
В рабочую программу дисциплины

*Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса*  
наименование дисциплины

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)



**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины

*Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса*

*наименование дисциплины*

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	образовательного процесса по дисциплине.		
4	12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы	25.08.2020 г. Протокол № 10  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»  
Технологический факультет



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарная гигиена на предприятиях агропромышленного комплекса  
(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат  
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата  
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная  
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 4 года

Декан  
технологического  
факультета

(подпись)

К.С.-Х.Н.  
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

Председатель УМК  
технологического  
факультета

(подпись)

(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

И.о. заведующего  
выпускающей кафедрой

(подпись)

к.с.-х.н., доцент  
(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Ярославль, 2020 г.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

- **знать:** значение зоогигиены в животноводстве, гигиенические требования к воздушной среде, воде, кормам и кормлению животных; зоогигиенические требования к ведению скотоводства, свиноводства, коневодства и птицеводства;
- **уметь:** проводить зоогигиенические и практические мероприятия; брать пробы воды и кормов с последующим определением их качества, контролировать строительство и эксплуатацию животноводческих помещений, а также состояние их воздушной среды, проводить экспертизу проектов;
- **владеть:** определениями отдельных показателей микроклимата с помощью приборов (термометров, термографов, психрометров, гигрографов и др.), обеспечением оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления, ухода за животными, а также навыками по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебных занятий и самостоятельная работа	Объем дисциплины, час.	
	Всего	Семестр 5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>37,1</b>	<b>37,1</b>
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	–	–
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>	<b>34,9</b>	<b>34,9</b>
Курсовой проект (работа)	–	–
	–	–
<i>Другие виды СР:</i>		
Расчетно-графические работы (РГР)	–	–
Реферат (Реф)	–	–
Контрольная работа студента заочной формы обучения	–	–
<b>Контроль</b>	–	–
<b>Вид промежуточной аттестации</b> (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КИ (КР))	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>72</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>2</b>