

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



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
*Б1.В.ДВ.01.02.04 Санитарная гигиена на перерабатывающих  
предприятиях*

|   |   |
|---|---|
| Код и направление подготовки              | 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» |
| Направленность (профиль)                  | «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»              |
| Квалификация                              | бакалавр  |
| Форма обучения                            | заочная   |
| Год начала подготовки                     | 2020  |
| Факультет                                 | технологический   |
| Выпускающая кафедра                       | Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции            |
| Кафедра-разработчик                       | Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции            |
| Объем дисциплины, ч. / з.е.               | 180/5   |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | экзамен   |

Ярославль 2020 г.

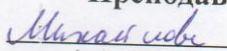


При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «03» марта 2020г. Протокол № 2. Период обучения: 2020 - 2025 гг.

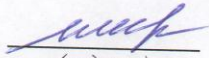
**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

ст. преподаватель, к.с.-х.н. Михайлова Ю.А.  
\* (занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

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


И.о. заведующего кафедрой

  
(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

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

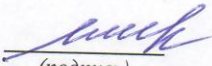
Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
(подпись)

Зубарева Т.Г.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

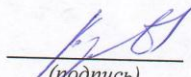
к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета

  
(подпись)

к.с.-х.н. Бушкарева А.С.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

| № раз-дела | 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   | 5    |
| 2.1        | Универсальные компетенции и индикаторы их достижения   | 5    |
| 2.2        | Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения  | 6    |
| 2.3        | Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения  | 6    |
| 2.3.1      | Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников  | 6    |
| 2.3.2      | Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник   | 7    |
| 2.3.3      | Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения   | 7    |
| 3          | Место дисциплины в структуре образовательной программы   | 9    |
| 4          | Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)  | 9    |
| 5          | Содержание дисциплины  | 10   |
| 5.1        | Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий   | 10   |
| 5.2        | Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля  | 10   |
| 5.3        | Лабораторные работы / практические занятия   | 11   |
| 5.4        | Примерная тематика курсовых проектов (работ)   | 12   |
| 6          | Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине   | 13   |
| 6.1        | Виды самостоятельной работы обучающихся  | 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        | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания  | 15   |
| 7.3        | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы | 19   |
| 7.3.1      | Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования  | 19   |
| 7.3.2      | Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)   | 20   |
| 7.4        | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций  | 22   |
| 8          | Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины   | 23   |
| 8.1        | Основная учебная литература  | 23   |
| 8.2        | Дополнительная учебная литература  | 24   |
| 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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса   | 26 |
| 11.2 | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем  | 26 |
| 11.3 | Доступ к сети интернет   | 27 |
| 12   | Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине   | 27 |
| 12.1 | Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности   | 27 |
| 13   | Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья   | 28 |

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» 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 перерабатывающих 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 универсальных **УК-8.1**, общепрофессиональных и профессиональных компетенций **ПКОС-13.1, ПКОС-14.1**:

### 2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

| Категория (группа) универсальных компетенций | Код компетенции | Содержание компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |   |  |
|--|-----------------|---|---|---|--|
|  |                 |   | знать   | уметь   | владеть  |
| Безопасность жизнедеятельности               | УК-8            | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | <b>УК-8.1</b><br>ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.   |   |  |
|  |                 |   | Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях;<br>Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиенические требования к ним;<br>Санитарные требования к содержанию личной гигиены и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях. | Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях. | Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности. |

## 2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

## 2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями.

В связи с отсутствием примерной основной образовательной программы, включенной в реестр ПООП, Академией в образовательную программу не включены обязательные профессиональные компетенции выпускников (ПКО) и (или) рекомендуемые профессиональные компетенции.

### 2.3.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

| <b>Область профессиональной деятельности:</b><br>- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);<br>- 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства). |   |
|---|---|
| <b>Код профессионального стандарта</b>  | <b>Наименование профессионального стандарта</b>   |
| 13.017  | Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709)  |
| 40.010  | Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 года N 292н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 апреля 2017 года, регистрационный N 46271) |

### 2.3.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

| Обобщённые трудовые функции   |  |                      | Трудовые функции   |        |                                    |
|---|--|----------------------|--|--------|------------------------------------|
| Код   | Наименование   | Уровень квалификации | Наименование   | Код    | Уровень (под-уровень) квалификации |
| <i>Профессиональный стандарт «Агроном»</i>  |  |                      |  |        |                                    |
| В   | Организация производства продукции растениеводства               | 6                    | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства | В/01.6 | 6                                  |
|   |  |                      | Организация испытаний селекционных достижений  | В/02.6 | 6                                  |
| <i>Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции»</i> |  |                      |  |        |                                    |
| В   | Организация работ по контролю качества продукции в подразделении | 6                    | Организация и контроль работ по предотвращению выпуска бракованной продукции                     | В/02.6 | 6                                  |

### 2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

| Код компетенции | Содержание компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |   |   |
|-----------------|---|---|---|---|
|                 |   | знать   | уметь   | владеть   |
| ПКОС-13         | Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины | <b>ПКОС-13.1</b><br>ИД-1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины   |   |   |
|                 |   | Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;<br>Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов;<br>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях. | Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;<br>Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий. | Базовыми знаниями в области зооигиены в животноводстве;<br>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены. |
| ПКОС-14         | Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции                   | <b>ПКОС-14.1</b><br>ИД-1 Организует производство сельскохозяйственной продукции   |   |   |
|                 |   | Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.   | Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие  | Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприя-                              |

|  |  |  |  |      |
|--|--|--|--|------|
|  |  |  | документы;<br>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы. | тий. |
|--|--|--|--|------|



### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» относится к части формируемая участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

### 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

| Вид учебной работы  | Всего        | За 3 курс    |
|---|--------------|--------------|
|   | часов        | часов        |
| <b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего</b> (Лек + Лаб + Пр + КСР)*<br>в том числе:                     | <b>14,9</b>  | <b>14,9</b>  |
| Лекционные занятия (Лек)  | 6            | 6            |
| Лабораторные занятия (Лаб)  | —            | —            |
| Практические занятия (Пр)   | 8            | 8            |
| Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)   | 0,9          | 0,9          |
| <b>2. Самостоятельная работа, всего</b> (СР + контроль)*<br>в том числе:  | <b>161,8</b> | <b>161,8</b> |
| Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др. | —            | —            |
| Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)   | —            | —            |
| Самостоятельная работа при подготовке к экзамену  | 5,7          | 5,7          |
| Самостоятельная работа при подготовке к зачету  | —            | —            |
| Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным занятиям)  | 156,1        | 156,1        |
| <b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>  | <b>3,3</b>   | <b>3,3</b>   |
| Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*   | 3,3          | 3,3          |
| Сдача зачета по дисциплине (К)*   | —            | —            |
| Защита курсовой работы (проекта) (К)*   | —            | —            |
| <b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>   | <b>180</b>   | <b>180</b>   |
| <b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>   | <b>5</b>     | <b>5</b>     |

## 5 Содержание дисциплины

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

| № раздела | Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов) | Формируемые компетенции   | Виды учебной работы и их трудоемкость, часы      |     |          |            |                        |            |             |
|-----------|--|---------------------------|--|-----|----------|------------|------------------------|------------|-------------|
|           |  |                           | Контактная работа при проведении учебных занятий |     |          |            | Самостоятельная работа |            | Всего часов |
|           |  |                           | Лек  | Лаб | Пр       | КСР        | СР                     | Контроль   |             |
| 1         | Нормативная база в области санитарии и гигиены   | <i>УК-8</i>               | -  |     | -        | 0,1        | 17                     | 0,6        | 17,7        |
| 2         | Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.   | <i>УК-8</i>               | 1  |     | 1        | 0,1        | 17                     | 0,6        | 19,7        |
| 3         | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности                                      | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 1  |     | 1        | 0,1        | 18                     | 0,7        | 20,8        |
| 4         | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности  | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 1  |     | 1        | 0,1        | 18                     | 0,7        | 20,8        |
| 5         | Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям  | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 1  |     | 1        | 0,1        | 18                     | 0,7        | 20,8        |
| 6         | Санитарно-гигиенические требования к рыбообработывающим предприятиям   | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 0,5  |     | 1        | 0,1        | 17,1                   | 0,6        | 19,3        |
| 7         | Санитарно-гигиенические требования к плодоовощным предприятиям   | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 0,5  |     | 1        | 0,1        | 17                     | 0,6        | 19,2        |
| 8         | Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным предприятиям  | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 0,5  |     | 1        | 0,1        | 17                     | 0,6        | 19,2        |
| 9         | Контроль санитарно-гигиенического состояния производства   | <i>ПКОС -13, ПКОС -14</i> | 0,5  |     | 1        | 0,1        | 17                     | 0,6        | 19,2        |
|           | <b>Курсовая работа (проект)</b>  |                           |  |     |          |            |                        |            |             |
|           | <b>Промежуточная аттестация: (экзамен)</b>   |                           |  |     |          |            |                        |            | <b>3,3</b>  |
|           | <b>Итого по дисциплине:</b>  |                           | <b>6</b>   |     | <b>8</b> | <b>0,9</b> | <b>156,1</b>           | <b>5,7</b> | <b>180</b>  |

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

| № п/п | № курса | Наименование раздела дисциплины   | Виды учебных занятий (в часах) |    |          | Формы текущего контроля успеваемости |
|-------|---------|---|--------------------------------|----|----------|--------------------------------------|
|       |         |   | Л                              | ЛР | ПЗ       |                                      |
| 1     | 3       | Нормативная база в области санитарии и гигиены                            | -                              |    | -        | Т, ЗЛР                               |
| 2     | 3       | Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.                      | 1                              |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 3     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности | 1                              |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 4     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности   | 1                              |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 5     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям   | 1                              |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 6     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к рыбообработывающим предприятиям      | 0,5                            |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 7     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к плодоовощным предприятиям            | 0,5                            |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 8     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным предприятиям           | 0,5                            |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
| 9     | 3       | Контроль санитарно-гигиенического состояния производства                  | 0,5                            |    | 1        | Т, ЗЛР                               |
|       |         | <b>Итого за курс:</b>   | <b>6</b>                       |    | <b>8</b> |                                      |
|       |         | <b>ИТОГО:</b>   | <b>6</b>                       |    | <b>8</b> |                                      |

## 5.3 Практические занятия

| № п/п | № курса | Наименование раздела дисциплины                      | Наименование практических занятий  | Всего часов |
|-------|---------|--|--|-------------|
| 1     | 2       | 3  | 4  | 5           |
| 1     | 3       | Нормативная база в области санитарии и гигиены       | ДЕ-1. Законы и нормативные документы в области санитарии и гигиены                                       | -           |
|       |         |  | ДЕ-2 Санитарно-гигиенические требования к перерабатывающим предприятиям                                  |             |
| 2     | 3       | Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. | ДЕ-3. Санитарно-гигиеническое исследование воздуха. Физические свойства воздуха помещений. Воздухообмен  | 1           |
|       |         |  | ДЕ-4. Санитарно-гигиеническое исследование воды. Определение органолептических и физических свойств воды |             |

|                       |   |   |  |   |
|-----------------------|---|---|--|---|
| 3                     | 3 | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности | ДЕ-5.Изучение санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам на молокозаводе.                            | 1 |
|                       |   |   | ДЕ-6. Расчет потребного количества воды, пара, холода, электроэнергии на молокозаводе.                                   |   |
|                       |   |   | ДЕ-7. Санитарная обработка технологического оборудования на предприятия молочной промышленности                          |   |
|                       |   |   | ДЕ-8. Санитарно-техническая обеспеченность предприятия. Характеристика водоснабжения молокоперерабатывающего предприятия |   |
| 4                     | 3 | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности   | ДЕ-9. Изучение санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам на мясоперерабатывающем предприятии        | 1 |
|                       |   |   | ДЕ-10. Составление акта санитарно-гигиенического обследования предприятия мясной промышленности.                         |   |
|                       |   |   | ДЕ-11. Санитарная обработка технологического оборудования на предприятия мясной промышленности                           |   |
| 5                     | 3 | Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям   | ДЕ-12. Изучение санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам на птицеперерабатывающем предприятии      | 1 |
| 6                     | 3 | Санитарно-гигиенические требования к рыбообработывающим предприятиям      | ДЕ-13. Изучение санитарно-гигиенических требований к рыбоперерабатывающим цехам  | 1 |
| 7                     | 3 | Санитарно-гигиенические требования к плодоовощным предприятиям            | ДЕ-14. Изучение санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам на плодоовощном предприятии.              | 1 |
| 8                     | 3 | Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным предприятиям           | ДЕ-15.Изучение санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам на хлебозаводе.                            | 1 |
|                       |   |   | ДЕ-16. Расчет потребного количества воды, пара и холода на хлебозаде   |   |
| 9                     | 3 | Контроль санитарно-гигиенического состояния производства                  | ДЕ-17. Организация контроля санитарно-гигиенического состояния производства  | 1 |
| <b>Итого за курс:</b> |   |   |  | 8 |
| <b>ИТОГО:</b>         |   |   |  | 8 |

#### 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 | № курса | Наименование раздела дисциплины   | Виды СР  | Всего часов |
|-------|---------|---|--|-------------|
| 1     | 2       | 3   | 4  | 5           |
| 1     | 3       | Нормативная база в области санитарии и гигиены                            | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 17          |
| 2     | 3       | Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.                      | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 17          |
| 3     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 18          |
| 4     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности   | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 18          |
| 5     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям   | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 18          |
| 6     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к рыбообработывающим предприятиям      | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 17,1        |
| 7     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к плодоовощным предприятиям            | Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию | 17          |
| 8     | 3       | Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным предприятиям           | Конспектирование материалов, работа со справочной  | 17          |



|  |   |   |  |              |
|--|---|---|--|--------------|
|  |   |   | литературой,<br>подготовка к те-<br>стированию                                   |              |
| 9  | 3 | Контроль<br>гигиенического состояния производства | санитарно-<br>та со справочной<br>литературой,<br>подготовка к те-<br>стированию | 17           |
| <b>Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:</b> |   |   |  | <b>5,7</b>   |
| <b>ИТОГО часов за курс:</b>                              |   |   |  | <b>156,1</b> |
| <b>ИТОГО:</b>  |   |   |  | <b>161,8</b> |

## 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями:

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 по дисциплине «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (**УК-8, ПКОС-13, ПКОС-14**) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде компьютерного или бланчного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (3 курс) и проводится в форме экзамена.

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

| № курса   | Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО |
|---|---|
| <b>УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</b> |   |
| 5   | Безопасность жизнедеятельности  |
| 3   | <b>Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях</b>  |
| 5   | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |
| <b>ПКОС-13 – Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины</b>                                      |   |
| 4   | Технология хранения продукции растениеводства   |
| 5   | Технология переработки продукции растениеводства  |
| 3   | <b>Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях</b>  |
| 5   | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |
| <b>ПКОС-14 – Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</b>  |   |
| 4   | Производство продукции животноводства   |
| 5   | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий   |
| 3   | <b>Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях</b>  |
| 3   | Производственная технологическая практика   |
| 5   | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы   |

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

| Компетенции |   | Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)  | Образовательные технологии формирования компетенции | Форма оценочного средства                           | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания   |  |   |  |                  |                |                |                     |
|-------------|---|---|---|---|--|--|---|--|------------------|----------------|----------------|---------------------|
| Код         | Формулировка  |   |   |   | высокий  | средний  | ниже среднего (пороговый)   | низкий (пороговый уровень не достигнут)  |                  |                |                |                     |
|             |   |   |   |   |  |  |   |  | Шкалы оценивания |                |                |                     |
|             |   |   |   |   |  |  |   |  | отлично/зачтено  | хорошо/зачтено | удовл./зачтено | неудовл./не зачтено |
| 1           | 2   | 3   | 4   | 5   | 6  | 7  | 8   |  |                  |                |                |                     |
| УК-8        | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | <b>УК-8.1</b><br>ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.<br>Знать: Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строительства перераба- | Лекции, ПЗ, СР                                      | экзамен, защита практического занятия, тестирование | <i>Знает:</i><br>Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиениче- | <i>Знает:</i><br>Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строительства перерабаты- | <i>Знает:</i><br>Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строитель- | <i>Не знает:</i><br>Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строитель- |                  |                |                |                     |

|                 |   |  |                |   |   |   |  |  |
|-----------------|---|--|----------------|---|---|---|--|--|
|                 |   | <p>тывающих предприятий и гигиенические требования к ним;</p> <p>Санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Уметь:</p> <p>Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Владеть:</p> <p>Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.</p> |                |   | <p>ские требования к ним;</p> <p>Санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Владеет:</i></p> <p>Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.</p> <p><i>Способен:</i></p> <p>создавать безопасные условия труда и проектировать предприятия в соответствии с требованиями.</p> | <p>ские требования к ним;</p> <p>Санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Владеет:</i></p> <p>Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.</p> <p><i>Понимает:</i></p> <p>нормативные документы для создания безопасности</p> | <p>батывающих предприятий и гигиенические требования к ним;</p> <p>Санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Владеет:</i></p> <p>Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.</p> | <p>рабатывающих предприятий и гигиенические требования к ним;</p> <p>Санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Не умеет:</i></p> <p>Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Не владеет:</i></p> <p>Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.</p> |
| <b>ПК ОС-13</b> | Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины | <p><b>ПКОС-13.1</b></p> <p>ИД-1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины</p> <p>Знать:</p> <p>Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;</p> <p>Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов;</p>   | Лекции, ПЗ, СР | экзамен, защита практического занятия, тестирование | <p><i>Знает:</i></p> <p>Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;</p> <p>Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений,</p>   | <p><i>Знает:</i></p> <p>Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;</p> <p>Санитарные мероприятия при обработке транспортных</p>   | <p><i>Знает:</i></p> <p>Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;</p> <p>Санитарные мероприятия при обработке транспорт-</p>  | <p><i>Не знает:</i></p> <p>Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;</p> <p>Санитарные мероприятия при обработке транспорт-</p>   |

|  |  |  |  |   |  |  |   |
|--|--|--|--|---|--|--|---|
|  |  | <p>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Уметь:<br/>Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;</p> <p>Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.</p> <p>Владеть:<br/>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;<br/>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены.</p> |  | <p>карантинных баз и других объектов;</p> <p>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i><br/>Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;</p> <p>Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.</p> <p><i>Владеет:</i><br/>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены.</p> <p><i>Способен:</i><br/>использовать основные понятия и термины санитарии и гигиены</p> | <p>баз и других объектов;</p> <p>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i><br/>Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;</p> <p>Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.</p> <p><i>Владеет:</i><br/>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в</p> | <p>средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов;</p> <p>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i><br/>Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;</p> <p>Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.</p> <p><i>Владеет:</i><br/>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в</p> | <p>средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов;</p> <p>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Не умеет:</i><br/>Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;</p> <p><i>Проводить</i><br/>гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.</p> <p><i>Не владеет:</i><br/>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>Базовым понятийно-терминологическим</p> |
|--|--|--|--|---|--|--|---|

|                 |   |  |                |   |   |  |   |  |
|-----------------|---|--|----------------|---|---|--|---|--|
|                 |   |  |                |   |   |  | области санитарии и гигиены.  | аппаратом в области санитарии и гигиены.   |
| <b>ПК ОС-14</b> | Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции | <p><b>ПКОС-14.1</b><br/>ИД-1 Организует производство сельскохозяйственной продукции</p> <p>Знать:<br/>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Уметь:<br/>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие документы;<br/>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p> <p>Владеть:<br/>Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.</p> | Лекции, ПЗ, СР | экзамен, защита практического занятия, тестирование | <p><i>Знает:</i><br/>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i><br/>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие документы;<br/>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p> <p><i>Владеет:</i><br/>Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.</p> <p><i>Способен:</i><br/>использовать методы контроля и критические контрольные точки на</p> | <p><i>Знает:</i><br/>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i><br/>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие документы;<br/>Обеспечивать соответствующие условия хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p> <p><i>Владеет:</i><br/>Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.</p> <p><i>Понимает:</i><br/>процесс составления документов при приемке и производстве сельскохозяйственной продукции</p> | <p><i>Знает:</i><br/>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Умеет:</i><br/>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие документы;<br/>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p> <p><i>Владеет:</i><br/>Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.</p> | <p><i>Не знает:</i><br/>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><i>Не умеет:</i><br/>Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения и составлять соответствующие документы;<br/>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p> <p><i>Не владеет:</i><br/>Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.</p> |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | перерабаты-<br>вающих<br>предприяти-<br>ях |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **7.3.1 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. Дайте характеристику территории молокоперерабатывающего предприятия по генеральному плану: покажите на какие участки делится территория и что входит в них?
7. Что такое коэффициент застройки участка?
8. Как размещаются здания и сооружения на территории молокоперерабатывающего предприятия?
9. Какие соблюдаются санитарные разрывы?
10. Имеются ли наличие площадок (или помещений) для санитарной обработки транспорта?

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

- 1) Дератизация – комплекс мероприятий по уничтожению...
  1. насекомых (тараканов, муравьев, мух);
  2. грызунов (мышей, крыс).
- 2) Дезинсекция – комплекс мероприятий по уничтожению...
  1. насекомых (тараканов, муравьев, мух);
  2. грызунов (мышей, крыс).
- 3) Дезинфекция – комплекс мероприятий по уничтожению...
  1. насекомых (тараканов, муравьев, мух);
  2. микробов (патогенных или условно-патогенных).
- 4) Полное прекращение жизненных процессов в сырье, продукте и микрофлоре называется?
  1. абиоз;
  2. анабиоз.
- 5) Подавление развития микроорганизмов созданием высоких концентраций сухих осмотически деятельных веществ в продукте, в результате чего происходит плазмолиз клетки называется?
  1. абиоз;
  2. осмоанабиоз.

6) Подавление биологических и физико-химических процессов, протекающих в сырье, пищевых продуктах и населяющей их микрофлоре называется?

1. абиоз;
2. анабиоз.

7) Дезинфекцию оборудования проводят...

1. после мойки оборудования и тары;
2. до мойки оборудования и тары.

8) Растворы каустической соды применяют при температуре...

2. 80-90 °С;
3. 70-80 °С.

9) Мойку и дезинфекцию целесообразно проводить отдельно, так как...

1. дезинфицирующие вещества инактивируются молочными остатками и не всегда достигается желаемый дезинфекционный эффект;
2. дезинфицирующие вещества активируются молочными остатками и не всегда достигается желаемый дезинфекционный эффект.

10) Концентрация активного хлора в дезинфицирующем растворе должна быть...

1. 100 -150 мг на 1 л;
2. 150-400 мг на 1 л.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)**

#### **Компетенция:**

УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Гигиенические основы санитарии и гигиены. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.
2. Основные понятия. ХАССП - система анализа опасности по критическим контрольным точкам.
3. Микрофлора воздуха. Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат.
4. Микрофлора воды. Санитарно-гигиенические требования к качеству воды.
5. Микрофлора почвы. Санитарно-гигиенические показатели почвы.
6. Санитарные требования к получению и переработки молока.
7. Требования к территории, воде, канализации молочной промышленности. Сточные воды.
8. Гигиенические требования к технологическим процессам на молокозаводах.
9. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары в молочной промышленности.
10. Санитарные требования к личной гигиене работников предприятий молочной промышленности.
11. Санитарные требования к упаковке, маркировке, этикетке для молока и продуктов его переработки.
12. Санитарные требования к приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате.
13. Санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению на мясокомбинате.

14. Санитарные требования к первичной обработке на мясокомбинате.
  15. Санитарные требования к переработке мяса и мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию.
  16. Организация производственного контроля на мясокомбинате.
  17. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.
  18. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Санитарная экспертиза мяса птиц, больных инфекционными заболеваниями.
  19. Санитарно-эпидемиологическое значение яиц. Личная гигиена работников птицеперерабатывающего предприятия.
  20. Санитарные требования к прибрежным местам ловли рыбы. Общие санитарные требования к рыбоперерабатывающим цехам.
  21. Санитарные требования к рыбоприемным и рыботорговочным цехам.
  22. Санитарные требования к упаковыванию рыбной продукции.
  23. Санитарные требования к хранению и транспортированию рыбной продукции.
  24. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке плодов и овощей.
  25. Санитарно-гигиенические требования при переработке плодов и овощей.
  26. Санитарные правила и нормы при производстве овощных и плодовых консервов в герметичной таре.
  27. Санитарно-гигиенические требования к сушке плодов и овощей.
  28. Санитарно-гигиенические требования при заморозке плодов и овощей.
  29. Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке.
- Гигиенические требования к производственному инвентарю.
30. Дезинфекция. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий.
  31. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы
  32. Показатели качества продуктов. Нормативные документы.
  33. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования.
  34. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.

### **Практические задания для проведения экзамена**

- 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  $600^\circ\text{C}$  – отсутствует (1 балл); интенсивность привкуса – 0 баллов; осадок – отсутствует; сухой остаток – 400 мг/л; pH – 7,5; общая жесткость – 9 мг-экв/л CaO; 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 –  $200 \text{ КУО/см}^3$ ; индекс БГКП –  $4 \text{ КУО/см}^3$ .
- 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>.

6) В аппаратном отделении городского молочного завода температура воздуха 16°С и относительная влажность 60%. Определить температуру, при которой в воздухе будет происходить конденсация водяных паров, т.е. температуру точки росы.

7) Рассчитать водопотребление для молочного завода. Если количество выпускаемой продукции 23 ед/сут; количество работающих: 1 смена – 100 чел; 2 смена – 150 чел; 3 смена – 120 чел, из них в горячих цехах работает 35%; душем пользуются 10% от общего количества работающих; людей на одну душевую сетку – 5.

8) Рассчитать необходимого количества кальцинированной соды для приготовления 100 л рабочего раствора: 2%, 3%, 4%.

### **Компетенция:**

ПКОС-13 – Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

ПКОС-14 – Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции

### **Вопросы к экзамену:**

### **Практические задания для проведения экзамена**

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

#### **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.

#### **Экзамен**

#### ***Критерии оценивания экзамена:***

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на

практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

| № п/п | Наименование   | Используется при изучении разделов | Курс | 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                        | 3    | 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. Бесланев. — 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                        | 3    | Электронный Ресурс                  |



## 8.2 Дополнительная учебная литература

| № п/п | Наименование  | Используется при изучении разделов | Курс | 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                        | 3    | 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://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

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

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

| № п/п | Наименование   | Тематика           | Режим доступа   |
|-------|--|--------------------|---|
| 1.    | <a href="https://e.lanbook.com/">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a> | Универсальная      | <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> |
| 2.    | <a href="http://rucont.ru/">Электронно-библиотечная система «Рукопт»</a>                 | Универсальная      | <a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>           |
| 3.    | <a href="http://iBooks.ru/">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>              | Универсальная      | <a href="http://iBooks.ru/">http://iBooks.ru/</a>           |
| 4.    | <a href="http://ebs.rgazu.ru/">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>             | Специализированная | <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>     |
| 5.    | <a href="http://elibrary.ru/">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>             | 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.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.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; пометить 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 занятий. 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 экзамену | 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», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; 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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

| № | Наименование  | Тематика                 |
|---|---|--------------------------|
| 1 | MicrosoftWindows                                    | 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><br>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><br>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><br>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 WebofScience            | Универсальная    | <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a><br>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><br>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><br>К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный.<br>К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА. |
| 8.    | База данных AGRIS   | Специализирован- | <a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>  |

|    |   |                    |  |
|----|---|--------------------|--|
|    |   | ная                | 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><br>Доступ свободный. |

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

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

| Наименование специальных помещений  | Оснащенность помещений   |
|---|--|
| <b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b><br>Помещение № <u>211</u><br>Количество посадочных мест: <u>36</u> .<br>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58. | Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель.<br>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.<br>Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.  |
| <b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b><br>Помещение № <u>213</u><br>Количество посадочных мест: 26.<br>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.         | 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 |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW-1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВА-НМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Binaton, 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.</p> <p>Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p>  |
| <p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b><br/> Помещение № <u>318</u><br/> Количество посадочных мест <u>12</u><br/> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>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.</p> <p>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><br/> Помещения № <u>312</u><br/> 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.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007.</p>  |

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

Обучение по дисциплине «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» 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, мето-

дов 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.

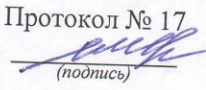
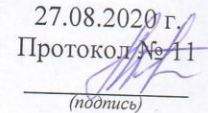

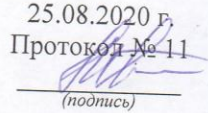
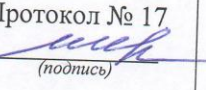
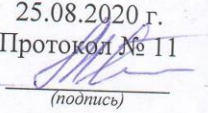


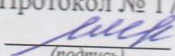
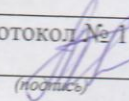
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2020-2025 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины  
**Санитарная гигиена на перерабатывающих  
предприятиях**  
*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.<br>Протокол № 17<br><br>(подпись)  | 27.08.2020 г.<br>Протокол № 11<br><br>(подпись)  |
| 2     | 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:<br>9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине   | Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы  | 25.08.2020 г.<br>Протокол № 17<br><br>(подпись) | 25.08.2020 г.<br>Протокол № 11<br><br>(подпись) |
| 3     | 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:<br>11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса<br>11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем | Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.<br>Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине. | 25.08.2020 г.<br>Протокол № 17<br><br>(подпись) | 25.08.2020 г.<br>Протокол № 11<br><br>(подпись) |
| 4     | 12. Материально-   | Обновлен перечень  | 25.08.2020 г.  | 25.08.2020 г.  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| техническое обеспечение обучения по дисциплине<br>12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности | материально-технического обеспечения, необходимого для реализации образовательной программы | Протокол № 17<br><br>(подпись) | Протокол № 11<br><br>(подпись) |
|---|---|---|---|



## Аннотация рабочей программы дисциплины

### *Б1.В.ДВ.01.02.05 Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях*

|  |   |
|--|---|
| <b>Код и направление подготовки</b>              | 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» |
| <b>Направленность (профиль)</b>                  | Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции                |
| <b>Квалификация</b>                              | бакалавр  |
| <b>Форма обучения</b>                            | заочная   |
| <b>Год начала подготовки</b>                     | 2020  |
| <b>Факультет</b>                                 | технологический   |
| <b>Кафедра-разработчик</b>                       | Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции            |
| <b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>               | 180/5   |
| <b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b> | экзамен   |

Лекции - 6 ч.

Практические занятия – 8 ч.

Самостоятельная работа - 156,1 ч.

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

| Категория (группа) универсальных компетенций | Код компетенции | Содержание компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |   |  |
|--|-----------------|---|---|---|--|
|  |                 |   | знать   | уметь   | владеть  |
| Безопасность жизнедеятельности               | УК-8            | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | <b>УК-8.1</b><br>ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.   |   |  |
|  |                 |   | Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях;<br>Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиенические требования к ним;<br>Санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях. | Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях. | Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности. |

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

| Код компетенции | Содержание компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |   |  |
|-----------------|---|---|---|--|
|                 |   | знать   | уметь   | владеть  |
| ПКОС-13         | Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины | <b>ПКОС-13.1</b><br>ИД-1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины   |   |  |
|                 |   | Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России;<br>Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов;<br>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях. | Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;<br>Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий. | Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;<br>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены. |
| ПКОС-14         | Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции                   | <b>ПКОС-14.1</b><br>ИД-1 Организует производство сельскохозяйственной продукции   |   |  |
|                 |   | Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.   | Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.  | Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки   |

|  |  |       |  |  |
|--|--|-------|--|--|
|  |  | тиях. | исхождения и составлять соответствующие документы;<br>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы. | проектируемых и действующих предприятий. |
|--|--|-------|--|--|

**Краткое содержание дисциплины:** Нормативная база в области санитарии и гигиены, Гигиеническая характеристика факторов внешней среды, Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности, Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности, Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям, Санитарно-гигиенические требования к рыбообработывающим предприятиям, Санитарно-гигиенические требования к плодоовощным предприятиям, Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным предприятиям, Контроль санитарно-гигиенического состояния производства.