

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, методической политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58
Уникальный программный ключ:
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

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

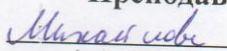
Ярославль 2020 г.

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.

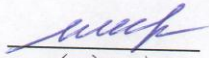
Преподаватель-разработчик:


(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

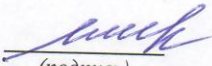
Председатель учебно-методической комиссии факультета


(подпись)

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

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы


(подпись)

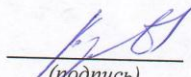
к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

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	УК-8.1 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; Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиенические требования к ним; 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.

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

Область профессиональной деятельности: - 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции); - 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
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	ПКОС-13.1 ИД-1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины		
		Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России; Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов; 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; Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.	Базовыми знаниями в области зооигиены в животноводстве; Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены.
ПКОС-14	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПКОС-14.1 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; 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
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	14,9	14,9
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	—	—
Практические занятия (Пр)	8	8
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)* в том числе:	161,8	161,8
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
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*	—	—
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	—	—
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	180	180
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	5	5

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
	Курсовая работа (проект)								
	Промежуточная аттестация: (экзамен)								3,3
	Итого по дисциплине:		6		8	0,9	156,1	5,7	180

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
		Итого за курс:	6		8	
		ИТОГО:	6		8	

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
Итого за курс:				8
ИТОГО:				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, подготовка к тестированию	
9	3	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	17
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:				5,7
ИТОГО часов за курс:				156,1
ИТОГО:				161,8

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
УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
5	Безопасность жизнедеятельности
3	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-13 – Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	
4	Технология хранения продукции растениеводства
5	Технология переработки продукции растениеводства
3	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-14 – Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	
4	Производство продукции животноводства
5	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
3	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях
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	УК-8.1 ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. 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> Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиениче-	<i>Знает:</i> Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строительства перерабаты-	<i>Знает:</i> Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строитель-	<i>Не знает:</i> 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>
ПК ОС-13	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	<p>ПКОС-13.1</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 средств, складских помещений, карантинных</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>Не 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>Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Уметь:</p> <p>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:</p> <p>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>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></p> <p>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></p> <p>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены.</p> <p><i>Способен:</i></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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></p> <p>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>Не владеет:</i></p> <p>Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве;</p> <p>Базовым понятийно-терминологическим</p>
--	--	---	--	--	--	--	--

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

					перерабаты- вающих предприяти- 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.

б) 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 м^2 . Суммарная площадь стекол 90 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 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°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 КУО/см^3 ; индекс БГКП – 4 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/см³; индекс БГКП – 3 КУО/см³.

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: https://e.lanbook.com/book/90995 , 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: https://e.lanbook.com/book/5857 , 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: https://e.lanbook.com/book/67479 , 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.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://iBooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

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, 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	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ 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	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ 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	Специализирован-	http://agris.fao.org/agris-search/index.do

		ная	Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ 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
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № <u>211</u> Количество посадочных мест: <u>36</u> . 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 - 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.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № <u>213</u> Количество посадочных мест: 26. 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>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> 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>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>312</u> 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.

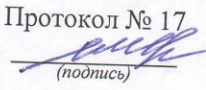
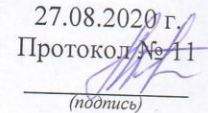

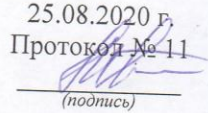
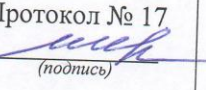
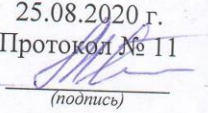
При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление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

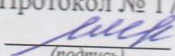
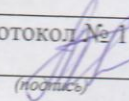
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2020-2025 учебные года**

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. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	25.08.2020 г. Протокол № 11  (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 и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	25.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
4	12. Материально-	Обновлен перечень	25.08.2020 г.	25.08.2020 г.

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.02.05 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
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	180/5
Форма контроля (промежуточная аттестация)	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	УК-8.1 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; Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиенические требования к ним; 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	ПКОС-13.1 ИД-1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины		
		Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России; Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов; 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; Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.	Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве; Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены.
ПКОС-14	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПКОС-14.1 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; 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.