

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

**Санитарная гигиена на перерабатывающих
предприятиях
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины		
Учебный план	35.03.07_2020_940.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 4	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	16 3/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	28	28	28	28
Консультации (для	1	1	1	1
Контроль	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	12		12	
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	45,15	45,15	45,15	45,15
Сам. работа	54	54	54	54
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):
к.с.-х.н., доцент, Шалямова Е.Л.



Рабочая программа дисциплины
Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от
17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2020 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.06.2020 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2023 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> -сформировать у студентов знания, умения и навыки по обеспечению санитарно-гигиенических мероприятий по получению продукции высокого санитарного качества на перерабатывающих предприятиях.
1.2	<i>Задачи:</i> -изучить методы санитарно-гигиенической оценки сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; -изучить санитарно-гигиенические мероприятия на перерабатывающих предприятиях и обеспечить получение продукции высокого санитарного качества; -овладеть современными методами оценки дезинфекции производственных помещений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Микробиология
2.1.2	Химия
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.2.3	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.2.4	Технология переработки продукции растениеводства
2.2.5	Технология переработки продукции растениеводства
2.2.6	Технология хранения продукции растениеводства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5: Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
ПК-5.1: Знать современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
-современные методы контроля санитарно-гигиенической оценки сельскохозяйственного сырья и продуктов питания на предприятиях перерабатывающей промышленности; современные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях и получение продукции высокого санитарного качества.	
ПК-5.2: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	
-с помощью современных методов определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Общие принципы санитарии и гигиены.						
1.1	Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. /Лек/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
1.2	Ознакомление с правилами и нормами санитарно-гигиенических требований при переработке растениеводческой и животноводческой продукции. /Лаб/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	

1.3	Общие принципы санитарии и гигиены. /Ср/	4	18	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
	Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях.						
2.1	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях. /Лек/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокозаводах. /Лек/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.3	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.4	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах. /Лек/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.5	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах. /Лек/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.6	Подготовка оборудования для перевозки молока и приемки его на молокозаводе. /Лаб/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.7	Методы и средства дезинфекции помещений, оборудования, тары и других объектов на разных этапах технологических процессов мясокомбината. /Лаб/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.8	Дезинфекция тары для молока, сливок, сметаны в зависимости от технологического процесса. /Лаб/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.9	Гигиеническая оценка питьевой воды и источников водоснабжения. /Лаб/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.10	Санитарная оценка содержания территории и помещений предприятий. /Лаб/	4	2	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
2.11	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях. /Ср/	4	22	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
	Раздел 3. Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.						
3.1	Показатели качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. /Лек/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
3.2	Гигиеническая экспертиза качества молочных продуктов, ее этапы и методы исследования. /Лаб/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
3.3	Гигиеническая экспертиза качества мясных продуктов, ее этапы и методы исследования. /Лаб/	4	4	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
3.4	Контроль и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. /Ср/	4	14	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
	Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)						
4.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	4	8,85	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
4.2	Контактная работа /КСРАтт/	4	0,15	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1Л2.1 Э1	0	
	Раздел 5. Консультации						

5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	4	1	ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.Л2.1 Э1	0	
-----	-----------------------------------	---	---	---------------	---------------	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор РФ. Законодательные и правовые нормы.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятия.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
4. Содержание предприятий общественного питания. Санитарные требования к личной гигиене.
5. Тара, упаковочные материалы, аппаратура, технологическое оборудование, инвентарь, посуда.
6. Требования к техническому состоянию и санитарные требования к транспортировке и перевозке продуктов питания.
7. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения.
8. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке.
9. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке.
10. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам.
11. Личная гигиена на предприятиях пищевой промышленности.
12. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях.
13. Санитарная документация, ее заполнение и хранение.
14. Средства и методы борьбы с насекомыми на перерабатывающих предприятиях.
15. Микробиологический контроль хлебопекарного производства.
16. Микробиология производства спирта.
17. Микробиология макаронного производства.
18. Микробиология виноделия.
19. Микробиологические основы консервирования растительного сырья.
20. Микроорганизмы, вызывающие болезни и порчу плодов и овощей.
21. Микрофлора компотов, повидла, джема и варенья.
22. Микробиология молока. Источники микрофлоры молока.
23. Микробиология масла и ее источники.
24. Микробиология сыров и ее источники.
25. Микробиология мяса и ее источники.
26. Виды порчи колбасных изделий.
27. Микрофлора мясных консервов.
28. Микрофлора яиц и яичных продуктов.
29. Микробиологические основы хранения и консервирования рыбных продуктов.
30. Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока и мяса.
31. Санитарные требования к водоснабжению предприятий перерабатывающей промышленности.
32. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции на предприятиях перерабатывающей промышленности.
33. Использование новых моющих и дезинфицирующих средств на предприятиях молочной и мясной промышленности.
34. Средства и методы борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях.
35. Законодательная база РФ в сфере охраны здоровья и производства пищевых продуктов.

5.2. Темы письменных работ

Темы рефератов

1. Микроорганизмы, используемые при производстве безалкогольных напитков.
2. Микроорганизмы, используемые при производстве вина.
3. Микроорганизмы, используемые при производстве маргарина.
4. Микробиологическая порча макаронных изделий.
5. Микрофлора свежих плодов и овощей, мероприятия для предотвращения их порчи.
6. Микробиология картофеля и его болезни.
7. Дефекты рыбных консервов.
8. Химические способы консервирования зерна.
9. Разновидности хлебопекарных дрожжей.
10. Характеристика продукции, не подлежащей реализации.
11. Санитарная документация.
12. Кишечные инфекции и их профилактика.
13. Зооантропонозные инфекции и их профилактика.
14. Контактные гельминтозы и их профилактика.
15. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов.

Фонд оценочных средств

Формируется отдельным документом в соответствии с Положением о фонде оценочных средств ГАГУ.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Штабель Ю.П.	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебно-методическое пособие по направлению подготовки 35.03.07 (110900.62) "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2015
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Батищева Л.В., Ключникова Д.В.	Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Acrobat Reader DC
6.3.1.2	
6.3.1.3	Google Chrome
6.3.1.4	MS Windows
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	круглый стол

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
	Лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием.
	Для самостоятельной работы - компьютерный класс.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Методические указания по выполнению самостоятельной работы.	
Методические указания по выполнению самостоятельной работы включает подготовку к лекционным и лабораторным занятиям, тестирование, контрольные вопросы, решение ситуационных задач, написание реферата.	