

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии  
и товароведения  
Высоцкая Е.А.



«26» июня 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Санитария и гигиена отрасли»

для направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.в.н., доцент Крупицын В.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 10 июня 2019 года).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019 года).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

## 1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

**Предметом** дисциплины является изучение соответствующих требований к гигиенической и санитарной грамотности технологов пищевых предприятий, направленную на профилактику отрицательного воздействия как на здоровье потребителей, так и самих работников предприятия, а также разработка и контроль технологических условий получения безопасной и качественной продукции. Тематика дисциплины построена применительно для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области производственно-технологических процессов при переработке сырья и производства продуктов животного происхождения, а также управление технологическим процессом с учётом санитарно-гигиенических требований производства продуктов питания животного происхождения.

Теоретически и практически основываясь на таких дисциплинах, как «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения», «Технология переработки сырья животного происхождения», «Введение в технологию отрасли» и ряда других.

Изучаемый материал по данной дисциплине позволит организовать и контролировать санитарно-гигиенические условия на предприятиях отрасли при переработке сырья животного происхождения и производства безопасных и качественных продуктов питания с учетом создаваемых и контролируемых нормативных гигиенических режимов производства и организацией санитарных мероприятий.

**Цель** изучения дисциплины – представить обучающимся материал, обеспечивающим приобретение знаний в области санитарно-гигиенических требований создания нормативных условий в различных отраслях производства и переработки продукции животного происхождения с учетом требований к гигиенической и санитарной грамотности технологов пищевых предприятий, направленных на профилактику отрицательного воздействия как на здоровье потребителей, так и самих работников предприятия, а также разработка и контроль технологических условий получения безопасной и качественной продукции.

**Задачами** дисциплины являются:

- обеспечение обучающихся прочными квалифицированными знаниями в области санитарно-гигиенических требований при переработке сырья и производстве качественных и безопасных продуктов питания;
- изучения нормативных документов санитарно-гигиенических требований к технологическим процессам производства качественных и безопасных продуктов питания;
- организация технологических нормативных санитарно-гигиенических условий при переработке сырья с учетом входного контроля, технологического процесса и исходящего контроля выпуска качественной и безопасной продукции;
- изучение и контроль критических контрольных точек в производственных процессах, влияющих на загрязнение выпускаемой продукции;
- организация гигиенических условий в производственно-технологическом процессе, которые могли обеспечить снижение риска вредного технологического воздействия на перерабатываемое сырье и выпускаемую продукцию, а также самих работников предприятия;
- организация санитарных мероприятий на производстве и переработке сырья и продукции животного происхождения в результате выполнения которых отдельные технологические операции отвечали требованиям чистоты, а также разработка и контроль технологических санитарных условий получения безопасной и качественной продукции.

**Место дисциплины** в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Санитария и гигиена отрасли» относится к дисциплинам вариативной части блока дисциплины (Б1.В).

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	<p>- <b>знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в технологически-производственном процессе с учетом санитарно-гигиенических требований производства качественной и безопасной продукции.</p> <p>- <b>уметь:</b> пользоваться нормативной и технической документацией, ветеринарными нормами и правилами с учетом организации и контроля производственных санитарно-гигиенических условий и режимов, а также выпуска безопасных и качественных продуктов.</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> в области работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в обеспечении нормативных санитарно-гигиенических условий при переработке и производстве продукции животного происхождения.</p>
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	<p>- <b>знать:</b> технологические требования к организации санитарно-гигиенического входного контроля сырья и вспомогательных материалов, а также требования к производственному контролю изготовления полуфабрикатов, а также санитарно-гигиенических параметров технологического процесса и контроля качества готовой продукции с учетом санитарно-гигиенических требований.</p> <p>- <b>уметь:</b> контролировать при организации санитарно-гигиенических требований качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов на этапе входного контроля, а также организовывать и контролировать технологический процесс отвечающий требованиям санитарно-гигиенических норм с учетом производства качественной и безопасной готовой продукции отвечающий нормативной санитарно-гигиенической документации.</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> организации санитарно-гигиенического входного контроля качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов, а также организации санитарно-гигиенических условий производственного контроля производства полуфабрикатов и санитарно-гигиенических параметров технологических процессов выпуска качественной и безопасной в санитарно-гигиеническом отношении готовой продукции.</p>

ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	<p>- <b>знать:</b> технологические требования обеспечения санитарно-гигиенического контроля технологического процесса и отдельных операций при соблюдении экологической и биологической безопасности готовой продукции и сырья.</p> <p>- <b>уметь:</b> осуществлять производственный санитарно-гигиенический контроль выпуска экологической и безопасной продукции с учетом реализации санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства и переработки продукции животного происхождения.</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> санитарно-гигиенического контроля производства экологической и биологически безопасной продукции, при соблюдении технологических требований производственного процесса, переработки сырья животного происхождения и вспомогательных материалов отвечающим требованиям экологической и биологической безопасности в санитарно-гигиеническом отношении.</p>
------	--	--

### 3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения всего часов
	всего зач. ед./ часов	объём часов	
			6 се- мestr
Общая трудоёмкость дисциплины	4 / 144	4 / 144	4 / 144
Общая контактная работа*	52,65	52,65	16,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	91,35	91,35	127,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,5	52,5	16,5
лекции	26	26	8
практические занятия	26	26	8
лабораторные работы	-	-	-
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	82,5	82,5	118,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	0,15	0,15	0,15
защита контрольной работы	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-

Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,15	0,15	0,15
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен	-	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет	зачет

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям мясной и птицеперерабатывающей промышленности	14	14	-	40
2	Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям молочной промышленности	6	6	-	30
3	Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям рыбоперерабатывающих предприятий и рыбодобывающих заводов	6	6	-	21,35
заочная форма обучения					
1	Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям мясной и птицеперерабатывающей промышленности	4	4	-	50
2	Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям молочной промышленности	2	2	-	40
3	Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям рыбоперерабатывающих предприятий и рыбодобывающих заводов	2	2	-	37,35

## 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

### 4.2.1 Раздел 1 - Санитарное и гигиеническое законодательство, действующие нормативно-технические документы к отраслевым производствам

Изучение законодательных действующих санитарно-гигиенических федеральных (основополагающих), межотраслевых, отраслевых документов и документов предприятий в области производства и переработки продукции животного происхождения. Регламентирующих контроль, за организацией и проведением санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на получение экологически и биологически безопасной, качественной продукции животного происхождения, оздоровление природы, условий труда и быта населения, на предупреждение и ликвидацию профессиональных и инфекционных заболеваний.

### 4.2.2 Раздел 2 - Санитарно-гигиенические требования к отраслевым производствам

Предоставляется материал по изучению санитарно-гигиенических требований к отраслевым производствам. Изучение санитарно-гигиенических требований к предприятиям пищевой промышленности по переработке сырья и производству продукции животного происхождения (мясокомбинаты, птицеперерабатывающие предприятия, мясоперерабатывающие заводы, молокоперерабатывающие предприятия, рыбоперерабатывающие предприятия и рыбоконсервные заводы, предприятия по производству кормовых, технических и специальных продуктов переработки животного сырья, рыбопромысловые суда) с учетом организации входного санитарно-гигиенического контроля качества сырья и вспомогательных материалов, а также производственного контроля параметров технологического процесса отвечающего санитарно-гигиеническим требованиям. Рассматривается изучение требований санитарно-гигиенического контроля выпуска экологически и биологически безопасной продукции животного происхождения.

## 4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям мясной и птицеперерабатывающей промышленности			
1	Введение. Санитарное законодательство и действующие нормативные федеральные (основополагающие) документы к отраслевым производствам	2	2
2	Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий мясной промышленности и технологическим процессам по производству мясной продукции	2	1
3	Санитарно-гигиенические требования к цеху убоя животных (первичная обработка)	2	
4	Санитарно-гигиенические требования к переработке мясного сырья (вторичная переработка). Санитарно-гигиенические требования к цехам по обработке субпродуктов, специализированному сырью, а также холодильным камерам.	2	-
5	Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям	2	1
6	Санитарно-гигиенические требования к переработке и производству жиров. Санитарно-гигиенические требования к производству мясных полуфабрикатов	2	-

7	Санитарно-гигиенические требования к технологическим условиям производства кормовых, технических и специальных продуктов при переработки сырья животного происхождения.	2	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>14</b>	<b>4</b>
Раздел 2. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям молочной промышленности			
1	Санитарное законодательство и действующие нормативные (межотраслевые, отраслевые, предприятия) документы в области молочной промышленности.	2	2
2	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и работе предприятий молочной промышленности	2	-
3	Санитарно-гигиенические требования к технологическим условиям и производству молочных продуктов	2	-
4	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Раздел 3. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов			
1	Санитарное законодательство и действующие нормативные (межотраслевые, отраслевые, предприятия) документы в области рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов.	2	2
2	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и общему технологическому процессу рыбоперерабатывающим предприятиям и рыбоконсервным заводам	2	-
3	Санитарно-гигиенические требования к технологическим условиям рыбоперерабатывающим предприятиям и рыбоконсервным заводам	2	-
<b>Итого по разделу 3</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>26</b>	<b>8</b>

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

№ п/п	Тема практических занятий (семинаров)	Объем, ч	
		Форма обучения	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Раздел 1. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям мясной и птицеперерабатывающей промышленности			
1.	Анализ требований санитарного надзора и санитарного законодательства к отраслевым производствам сырья и продукции животного происхождения	2	2
2.	Разработка плана санитарно-гигиенических мероприятий и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и производственной работе предприятий мясной промышленности	2	1
3.	Нормативные требования к санитарно-гигиеническим условиям цеха убоя животных (первичная обработка). Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	1



4.	Нормативные требования к санитарно-гигиеническим условиям производства мясных продуктов и консервов (вторичная переработка). Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
5.	Нормативные требования к санитарно-гигиеническим условиям птицеперерабатывающих предприятий. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
6.	Нормативные требования к санитарно-гигиеническим условиям цехам по переработке и производству жиров и производству мясных полуфабрикатов. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
7	Нормативные требования к санитарно-гигиеническим условиям производства кормовых, технических и специальных продуктов при переработки сырья животного происхождения. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>14</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям молочной промышленности</b>			
1.	Анализ требований санитарного надзора и санитарного законодательства (межотраслевые, отраслевые, предприятия) документов в области молочной промышленности	2	2
2.	Разработка плана и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и технологическим процессам предприятий молочной промышленности. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
3.	Разработка плана и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и технологическим процессам предприятий молочно-перерабатывающим цехам. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 3. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов</b>			
1.	Анализ требований санитарного надзора и санитарного законодательства (межотраслевые, отраслевые, предприятия) документов в области рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов.	2	2
2.	Разработка плана и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и производственной работе предприятий рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
3.	Нормативные требования к санитарно-гигиеническим технологическим условиям рыбоперерабатывающих цехов. Составление акта углубленного санитарного обследования.	2	-
<b>Итого по разделу 3</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>26</b>	<b>8</b>

**4.5. Перечень тем лабораторных работ.**

Не предусмотрены

#### 4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

##### 4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям мясной и птицеперерабатывающей промышленности» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради. Изучение санитарных и гигиенических требований, представляющих интерес для практика, представлены в схеме составления акта углубленного исследования пищевого предприятия мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям молочной промышленности» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради. Изучение санитарных и гигиенических требований, представляющих интерес для практика, представлены в схеме составления акта углубленного исследования пищевого предприятия молочной промышленности.

Для подготовки к учебным занятиям по разделу «Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради. Изучение санитарных и гигиенических требований, представляющих интерес для практика, представлены в схеме составления акта углубленного исследования пищевого предприятия рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрены.

##### 4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ.

Не предусмотрены.

##### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Раздел 1. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям мясной и птицеперерабатывающей промышленности				
1.	Ветеринарно-санитарные мероприятия птицекомбинатах	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	8	10
2.	Ветеринарно-санитарные мероприятия мясоперерабатывающих комбинатах	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	8	10
3.	Ветеринарно-санитарная оценка и	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск:	8	10

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	обеззараживание сырья животного происхождения	Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]		
4.	Личная гигиена работников перерабатывающих комбинатов	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	8	10
5.	Источники инфицирования пищевых продуктов	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена. стр 201-218	8	10
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>40</b>	<b>50</b>
Раздел 2. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям молочной промышленности				
1.	Основные виды молочных предприятий и санитарные требования к молочным заводам	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	6	8
2.	Методы контроля качества молока и воды	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	6	8
3.	Личная гигиена работников молочных заводов	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	6	8
4.	Бактериальная обсемененность и выживаемость патогенной микрофлоры в молоке и молочной продукции	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	6	8
5.	Ветеринарно-санитарные требования к заводам по переработке молока	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	6	8
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>30</b>	<b>40</b>
Раздел 3. Санитарное и гигиеническое требования к предприятиям рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов				
1.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоперераба-	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Агр-	4,27	7,47

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	тывающих комбинатах	рарный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]		
2.	Микрофлора рыбы, рыбопродуктов и бес- позвоночных животных	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена. стр 268	4,27	7,47
3.	Ветеринарная оценка рыбы при некоторых болезнях	Литвина Л. А. Общая санитарная мик- робиология. Часть 1 - Новоси-бирск: Новосибирский Государственный Аг- рарный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	4,27	7,47
4.	Утилизация отходов при переработке рыбы	Литвина Л. А. Общая санитарная мик- робиология. Часть 1 - Новоси-бирск: Новосибирский Государственный Аг- рарный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	4,27	7,47
5.	Личная и производ- ственная гигиена ра- ботников рыбоперера- батывающих предпри- тий	Литвина Л. А. Общая санитарная мик- робиология. Часть 1 - Новоси-бирск: Новосибирский Государственный Аг- рарный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	4,27	7,47
<b>Итого по разделу 3</b>			<b>21,35</b>	<b>37,35</b>
<b>Всего</b>			<b>91,35</b>	<b>127,35</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей и отчетов по практическим работам
2.	Выполнение индивидуальных занятий по проектированию и санитарно-гигиенических требований предприятий отрасли с пояснением выполненной работы в форме отчета.
3.	Научные студенческие конференции по итогам защиты рефератов и реферативных работ.
4.	Практические занятия с оборудованием перерабатывающих отраслевых производств на базе ФТиГ с дальнейшей интерпретацией полученных данных.
5.	Практические занятия на базе передовых инновационных хозяйств и перерабатывающих предприятий области

**4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме**

п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Практическая работа	Анализ требований санитарного надзора и санитарного законодательства к отраслевым производствам сырья и продукции животного происхождения	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по анатомическому строению сырья, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу гистологических признаков строения сырья с учетом пищевой ценности.	2
2.	Практическая работа	Составление и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и производственной работе предприятий мясной промышленности	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительному анатомо-морфологическому строению убойных животных	2
3.	Практическая работа	Составление и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и производственной работе предприятий молочной промышленности	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительному анатомо-морфологическому строению убойных животных	2
4.	Практическая работа	Составление и оценка санитарно-гигиенических требований к проектированию и производственной работе предприятий рыбоперерабатывающих	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительному анатомо-морфологическому строению убойных животных	2

**5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература.

#### 6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимов А. И. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019 .— 496 с. — Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности «Ветеринарно-санитарная экспертиза» .— Книга из коллекции Лань - Ветеринария и сельское хозяйство .— ISBN 978-5-8114-1180-1 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/112044> .	Электронный ресурс
2.	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
3.	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 2001 "Товароведение и экспертиза товаров" / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина - М.: Форум, 2010 - 400 с.	Электронный ресурс

#### 6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Н.А. Ожередова Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. 180 с. АГРУС Ставрополь, 2014 <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=514612">http://znanium.com/bookread2.php?book=514612</a>	Электронный ресурс
2.	Соколенко Г. Г. Санитария и гигиена пищевых производств: учеб. пособие / Г. Г. Соколенко; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 149 с. [ЦИТ 5347] [ПТ]	Электронный ресурс
3.	О.Д. Сидоренко Микробиология продуктов животноводства (практическое руководство): Учебное пособие/ - 172 с М.: НИЦ ИНФРА-М. 2015 <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=467210">http://znanium.com/bookread2.php?book=467210</a>	Электронный ресурс

#### 6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Санитария и гигиена отрасли. Методические указания для выполнения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине для студентов по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. В. В. Крупицын] .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019 .— (Электронный ресурс)	Эл. ресурс

#### 6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.
2.	Журнал «Товаровед продовольственных товаров»

3.	Журнал «Пищевая промышленность»
----	---------------------------------

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

№	Название	Размещение
1	Лань	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
2	ZNANIUM.COM	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3	ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
4	IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5	E-library	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

## 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

### 6.3.1 Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

### 6.3.2 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1.	База данных ФАОСТАТ	<a href="http://www.fao.org/faostat/ru/">http://www.fao.org/faostat/ru/</a>
2.	Портал открытых данных РФ	<a href="https://data.gov.ru/">https://data.gov.ru/</a>
3.	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
4.	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
5.	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
6.	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
7.	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

### 6.3.3. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены

### 6.3.4. Компьютерные презентации учебных курсов.

В разработке

## 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 250</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(практические занятия), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(практические занятия), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фо-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p>



токолориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 168
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 116, 122 (с 16 до 20 ч.)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол




согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Введение в технологию отрасли	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Проектирование отрасли	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано

Технология продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Современные технологии производства продуктов питания животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано



**Приложение 2**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Председатель методической комиссии ФТТ Колобаева А.А.	22.06.2021 год	Нет Рабочая программа актуализирована на 2021-2022 учебный год	Нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Есть Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	п. 6.3, 6.3.1.; п. 7.
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	20.06.2023	Нет Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года	нет