

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.05.02 «Санитарно-гигиенические основы производства про-
дукции животного происхождения»

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.вет.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 основ организации обеспечения и контроля санитарно-гигиенических условий на различных этапах технологического цикла переработки и производства продукции животного происхождения с учетом организации и производственного контроля оптимальных санитарно-гигиенических и микробиологических нормативных требований.

Изучение данной дисциплины способствует организации санитарно-гигиенического контроля на различных этапах производственного цикла переработки продукции животного происхождения с задачей выпуска качественной и безопасной в санитарно-гигиеническом отношении выпускаемой продукции. Исходя из того, что тематика дисциплины включает в себя контроль санитарно-гигиенических условий при приеме сырья, условий переработки и производства, а также хранения выпускаемой продукции и ряд других производственных этапов, то актуальной задачей является изучение основ санитарно-гигиенического контроля производства продуктов питания животного происхождения с учетом принципов системы ХАССП.

Все разделы дисциплины включают в себя изучение условий промышленного производства в соответствии с законодательно-нормативной базой регламентирующую показатели гигиены и санитарно-микробиологических требований применительно различных пищевых продуктов животного происхождения. Тематика разделов дисциплины построена применительно для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Изучение санитарно-гигиенических основ производства продукции животного происхождения, обусловлено необходимостью формирования специальных знаний в области производственно-технологических процессов при переработке сырья и производства продуктов животного происхождения.

Рассматриваемый материал по дисциплине «Санитарно-гигиенические основы производства продукции животного происхождения» руководствуется и в дальнейшем дополняется необходимыми получаемыми знаниями таких дисциплин, «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения», «Технология переработки сырья животного происхождения», «Введение в технологию отрасли» и ряда других.

Изучаемая тематика по данной дисциплине позволяет обеспечить и контролировать, а также выявлять недостатки с учетом санитарно-гигиенических условий в соответствии с нормативными режимами производства продукции животного происхождения.

Цель изучения дисциплины – представить обучающимся материал, который обеспечивал оптимальное приобретение знаний в области основ санитарно-гигиенических требований обеспечения и контролирования санитарно-гигиенических условий в соответствии с режимами производства выпуска экологически чистой и биологически безопасной продукции животного происхождения, а также разработка гигиенических требований и санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.

Основными задачами дисциплины являются: обеспечение обучающихся прочными квалифицированными знаниями в области основ санитарно-гигиенических требований при переработке сырья и производству качественных и безопасных продуктов питания животного происхождения; изучение основ санитарно-гигиенических требований к предприятиям переработке и производству продукции животного происхождения; организация и обеспечения контроля за оптимальными гигиеническими условиями в соответствии с климатическими и санитарно-гигиеническими режимами на всех этапах производства; разработка санитарных противоэпидемиологических и противоэпизоотических мероприятий в соответствии с обеспечением организации производственного контроля по выпуску биологически безопасной продукции животного происхождения; изучение основ производственного санитарно-гигиенического контроля производства продуктов животного происхождения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Санитарно-гигиенические основы производства продукции животного происхождения» 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>- знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила необходимую при обеспечении организации санитарно-гигиенических условий в производственном процессе с учетом санитарно-гигиенических требований производства качественной и безопасной продукции.</p> <p>- уметь: использовать нормативную и техническую документацию, ветеринарные нормы и правила с учетом обеспечения контроля гигиенических параметров и организации санитарных мероприятий в условиях производства экологически чистых и биологически безопасной продукции.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: при работе с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами при организации и контроле гигиенических режимов и санитарных мероприятий.</p>
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	<p>- знать: основы гигиенических и санитарных требований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, а также производственного контроля изготовления полуфабрикатов и исходящего контроля готовой продукции с учетом проведения санитарных мероприятий предотвращающих загрязнение сырья и продукции.</p> <p>- уметь: проводить входной контроль санитарно-гигиенической оценке качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов при организации и проведении гигиенических и санитарных мероприятий в условиях контроля производства полуфабрикатов, а также технологических процессов с учетом организации контроля качества выпускаемой продукции.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: способности организации гигиенического входного контроля качества и безопасности сырья и вспомогательных материалов, а также организации санитарных мероприятий в условиях производственного процесса производства полуфабрикатов и выпуска качественных и безопасных продуктов животного происхождения.</p>

ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	<p>- знать: гигиенические требования обеспечения санитарно-гигиенического контроля технологического процесса и отдельных операций с учетом организации и проведения санитарных мероприятий с общей задачей выпуска экологической и биологической безопасной готовой продукции.</p> <p>- уметь: проводить мероприятия по контролю соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции с учетом организации и проведения гигиенических и санитарных мероприятий.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: обеспечения производственных нормативных гигиенических условий и проведения в них санитарных мероприятий с учетом осуществления контроля соблюдения выпуска экологической и биологически безопасной готовой продукции.</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*	52,8	52,8	16,8
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	91,35	91,35	127,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,65	52,65	16,65
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.	-	-	-
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	Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения.	12	12	-	40
2	Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения.	14	14	-	51,35
заочная форма обучения					
1	Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения.	4	4	-	60
2	Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения.	4	4	-	67,35

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

4.2.1 Раздел 1 - Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю сырья и готовой продукции животного происхождения

Рассмотрены санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности. Приведены основные сведения об организации санитарно-гигиенического контроля производства продуктов питания. Приведен материал основ гигиенических и санитарных правил производства пищевых продуктов, а также их транспортировки и хранения.

4.2.2 Раздел 2 - Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения.

Организация и проведение практических санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в соответствии с разрабатываемым планом противоэпидемиологических и профилактических мероприятий на предприятиях производства продукции животного происхождения. Проведение санитарных мероприятий (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) профилактических и вынужденных с учетом разработанных гигиенических режимов производственного процесса.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения			
1	Введение. Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения. Санитарное законодательство и действующие нормативные (межотраслевые, отраслевые, предприятия) документы.	2	2
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности (мясокомбинаты)	2	1
3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности (мясоперерабатывающие заводы)	2	1
4	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности (мясоптицекомбинаты и птицеперерабатывающие цеха)	2	-
5	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности	2	-
6	Санитарно-гигиенические требования к рыбоперерабатывающим предприятиям и рыбоконсервным заводам	2	-
Итого по разделу 1		12	4
Раздел 2. Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения			
7	Порядок проведения дезинфекции на предприятиях по производству продуктов животного происхождения	2	2
8	Порядок проведения дезинсекции и дератизации на предприятиях по производству продуктов животного происхождения	2	2
9	Порядок контроля гигиенических требований и организация санитарных мероприятий на предприятиях мясной промышленности (мясокомбинаты)	2	-
10	Порядок контроля гигиенических требований и организация санитарных мероприятий на предприятиях мясоптицекомбинатов и птицеперерабатывающих цехов	2	-
11	Порядок контроля гигиенических требований и организация санитарных мероприятий на предприятиях молочной промышленности	2	-

12	Порядок контроля гигиенических требований и организация санитарных мероприятий на предприятиях рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов	2	-
13	Порядок контроля гигиенических требований и организация санитарных мероприятий на предприятиях по производству кормовых, технических и специальных продуктов переработки животного сырья.	2	-
Итого по разделу 2		14	4
Всего		26	8

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. Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения			
1.	Анализ нормативной базы по государственному регулированию и организации обеспечения санитарно-гигиенических условий с учетом производства качественных и безопасных продуктов питания.	2	2
2.	Разработка плана проведения и контроля профилактических и продивоземиологических мероприятий на предприятиях мясной промышленности (мясокомбинаты).	2	1
3.	Разработка плана проведения и контроля профилактических и продивоземиологических мероприятий на предприятиях мясной промышленности (мясоперерабатывающие заводы) Схема составления акта углубленного санитарного обследования.	2	1
4	Разработка плана проведения и контроля профилактических и продивоземиологических мероприятий на предприятиях мясной промышленности (мясоптицекомбинаты и птицеперерабатывающие цеха). Схема составления акта углубленного санитарного обследования.	2	-
5	Разработка плана проведения и контроля профилактических и продивоземиологических мероприятий на предприятиях молочной промышленности. Схема составления акта углубленного санитарного обследования.	2	-
6.	Разработка плана проведения и контроля профилактических и продивоземиологических мероприятий на рыбоперерабатывающих предприятиях и рыбоконсервных заводов. Схема составления акта углубленного санитарного обследования.	2	-
Итого по разделу 1		12	4
Раздел 2. Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производ-			

ства продукции животного происхождения			
7.	Организация и проведение работ по дезинфекции на предприятиях по производству продуктов животного происхождения.	2	2
8.	Организация и проведение работ по дезинсекции и дератизации на предприятиях по производству продуктов животного происхождения	2	2
9.	Гигиенические нормативы и организация проведения санитарных мероприятий на предприятиях мясной промышленности (мясокомбинаты).	2	-
10.	Гигиенические нормативы и организация проведения санитарных мероприятий на предприятиях мясоптицекомбинатов и птицеперерабатывающих цехов	2	-
11.	Гигиенические нормативы и организация проведения санитарных мероприятий на предприятиях молочной промышленности	2	-
12.	Гигиенические нормативы и организация проведения санитарных мероприятий на предприятиях рыбоперерабатывающих предприятий и рыбоконсервных заводов	2	-
13.	Гигиенические нормативы и организация проведения санитарных мероприятий на предприятиях по производству кормовых, технических и специальных продуктов переработки животного сырья. Схема составления акта углубленного санитарного обследования.	2	-
Итого по раздву 2		14	4
Всего		26	8

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 «Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради или в виде раздаточного материала. Изучение санитарных и гигиенических требований к производству представляет интерес для будущего практика. Составление проекта по разработанному плану профилактических и продривозэпидемиологических мероприятий на предприятиях выпускающих продукцию животноводства. Описание схемы по составлению акта углубленного санитарно-гигиенического обследования предприятий.

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради или раздаточном материале. Изучение санитарных требований в соответствии с режимами предприятий по производству продукции животного происхождения. Разработка мероприятий по проведению санитарных мероприятий (дезинфекции, дезинсекции, дератизации) на предприятиях по производству продукции животного происхождения.

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. Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения				
1.	Нормированная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Агизов Б.М. Производственная санитария и гигиена труда /Б.М. Агизов И.В. Чепегин//. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 266 с. стр 11, 34	6,6	10
2.	Закон РСФСР от 30.03.99 №52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Агизов Б.М. Производственная санитария и гигиена труда /Б.М. Агизов И.В. Чепегин//. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 266 с. стр 21	6,6	10
3.	Требования к проектированию по переработке молока и мяса	К.Н.Сон Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие, В.Н.Родин -, - 208 с. М.: НИЦ ИНФРА-М стр. 12	6,6	10
4.	Требования к проектированию по переработке рыбы	К.Н.Сон Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие, В.Н.Родин -, - 208 с. М.: НИЦ ИНФРА-М стр. 17	6,6	10
5.	Санитарно-защитные зоны	К.Н.Сон Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие, В.Н.Родин -, - 208 с. М.: НИЦ ИНФРА-М стр. 20	6,6	10
6	Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена. Учебник. стр. 120-168	6,6	10
Итого по разделу 1			40	60
Раздел 2. Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения				

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Санитарные мероприятия на мясокомбинатах	Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова 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> .	5,7	7,5
2.	Санитарные мероприятия на убойных пунктах	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	5,7	7,5
3.	Контроль качества дезинфекции	Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова 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> .	5,7	7,5
4.	Применение дезинфицирующих средств в аэрозольной форме	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 -	5,7	7,5

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]		
5.	Применение моющих и дезинфицирующих средств в форме пен	Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова 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>.	5,7	7,5
6.	Механизм действия дезинфицирующих средств на микробную клетку	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	5,7	7,5
7.	Физические дезинфицирующие средства	Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова 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>.	5,7	7,5
8.	Химические дезинфицирующие средства	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Часть 1 - Новосибирск: Новосибирский Государствен-	5,7	7,5

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		ный Аграрный Университет, 2014 - 111 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]		
9.	Требования к моющим и дезинфицирующим средствам	Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Госманов Р. Г., Галиуллин А. К., Волков А. Х., Ибрагимова 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> .	5,7	7,5
Итого по разделу 2			51,35	67,35
Всего			91,35	127,35

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 разработке проектов санитарно-гигиенического благополучия перерабатывающих предприятий.
3.	Разработка санитарных мероприятий на предприятиях по производству продукции животноводства
3.	Научные студенческие конференции по итогам защиты рефератов и реферативных работ.
4.	Практические занятия с оборудованием перерабатывающих отраслевых производств на базе ФТиТ 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 нормативной производственной документации в	Круглый стол методики вопрос-ответ и эс-	2

		области организации и проведения санитарных мероприятий на предприятиях по производству продуктов животного происхождения.	тафеты) повторение по анатомическому строению сырья, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу гистологических признаков строения сырья с учетом пищевой ценности.	
2.	Практическая работа	Разработка мероприятий по проведению санитарных мероприятий на предприятиях по производству продуктов животного происхождения.	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительному анатомо-морфологическому строению убойных животных	2
3.	Практическая работа	Разработка плана профилактических и производственных мероприятий на предприятиях мясной промышленности (мясокомбинаты), (схема составления акта углубленного санитарного обследования).	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительному анатомо-морфологическому строению убойных животных	2
4.	Практическая работа	Разработка плана профилактических и производственных мероприятий на предприятиях молочной промышленности (схема составления акта углубленного санитарного обследования)	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., Ибрагимова 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»	Электронный ресурс

	.— Книга из коллекции Лань - Ветеринария и сельское хозяйство .— ISBN 978-5-8114-1180-1 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/112044> .	
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 http://znanium.com/bookread2.php?book=514612	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 http://znanium.com/bookread2.php?book=467210	Электронный ресурс
4	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60x90 1/16. -	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.	Санитарно-гигиенические основы производства продукции животного происхождения. 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 .— (<i>Электронный ресурс</i>)	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	https://e.lanbook.com

2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

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	http://www.fao.org/faostat/ru/
2.	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
3.	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
4.	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
5.	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
6.	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
7.	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

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

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	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)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного ти-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.

па: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	Мичурина, 1
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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
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, pH-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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 250
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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44
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, люминескоп, фотоколориметр, 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171

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
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