

**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>- <b>знать:</b> 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>- <b>уметь:</b> 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>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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>- <b>знать:</b> 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>- <b>уметь:</b> 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>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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>- <b>знать:</b> 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>- <b>уметь:</b> проводить мероприятия по контролю соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции с учетом организации и проведения гигиенических и санитарных мероприятий.</p> <p>- <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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
<b>Раздел 1. Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения</b>			
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	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>12</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения</b>			
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	-
	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>14</b>	<b>4</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. 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	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>12</b>	<b>4</b>
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	-
<b>Итого по раздву 2</b>		<b>14</b>	<b>4</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 «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 протидивизиологических 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
<b>Раздел 1. Основы санитарно-гигиенических требований к производству и контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения</b>				
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
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>40</b>	<b>60</b>
<b>Раздел 2. Организация и проведение санитарных мероприятий в условиях производства продукции животного происхождения</b>				

№ 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
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>51,35</b>	<b>67,35</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 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., 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»	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 <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
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 .— (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

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
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	протокол методкомиссии № 10 от 18.06.2024	Нет Рабочая программа актуализирована для 2024-2025 учебного года	нет