

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов



« 22 » июля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья»

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная, заочная

Кинель 2021

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование знаний о санитарно-пищевой безопасности и микробиологическом контроле при производстве продуктов питания из растительного сырья, роли микрофлоры объектов внешней среды (воды, воздуха, оборудования, предметов обихода) и санитарных условий производства в обеспечении качества продуктов из растительного сырья.

Задачи дисциплины:

- формирование углубленных знаний о микрофлоре пищевых продуктов из растительного сырья;
- изучение санитарно-показательной, условно-патогенной и патогенной микрофлоры пищевых продуктов из растительного сырья и ее роли в возникновении и распространении пищевых заболеваний;
- приобретение умений и навыков по санитарно-микробиологическому контролю пищевых продуктов и объектов внешней среды.

2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.10 «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья» относится к основной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе в очной форме обучения, в 3 и 4 семестрах на 2 курсе в заочной форме обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} . – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания; ИД-2 _{ОПК-3} . – Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания
ПК-2	Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья; ИД-2 _{ПК-4} Разрабатывает корректировочные

	нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению	мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.
--	--	--

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	3 (20)
Аудиторная контактная работа (всего)		100	100	100
в том числе:	Лекции	50	50	50
	Лабораторные работы	50	50	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		44		44
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	2	-	2
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	4		4
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	2	-	2
СР в сессию:	Экзамен	36	2,35	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	102,35	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144		144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	2,84	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	2 курс 1-я сессия (3)	2 курс 2-я сессия (3)
Аудиторная контактная работа (всего)		12	12	4	8
в том числе:	Лекции	4	4	2	2
	Лабораторные работы	8	8	2	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		132	123	68	64
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала	8	-	4	4
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	99		60	39
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	16	-	4	12
СРС в сессию	Экзамен	9	2,35	-	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	-	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144		72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4		2	2

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	2
2	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов из растительного сырья	4
3	Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов из растительного сырья	2
4	Охрана окружающей среды	2
5	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов патогенными микроорганизмами	4
6	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками	4

7	Вредные компоненты пищевых продуктов природного происхождения	4
8	Загрязнения веществами химического происхождения	4
9	Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов	2
10	Гигиенические требования к факторам производственной среды и благоустройству предприятий по переработке сырья растительного происхождения	4
11	Санитарно-гигиенические основы проектирования и строительства предприятий по переработке сырья растительного происхождения	2
12	Санитарно-гигиенические требования к благоустройству предприятий по переработке сырья растительного происхождения	4
13	Санитарно-гигиенические требования содержанию предприятий по переработке сырья растительного происхождения	2
14	Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	4
15	Способы борьбы с переносчиками инфекций	2
16	Гигиеническая оценка моющих средств	2
17	Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария	2
Итого:		50

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Санитарно-гигиенический контроль производства пищевых продуктов из растительного сырья	2
2	Санитарно-гигиенические требования содержанию предприятий по переработке сырья растительного происхождения	2
Итого:		4

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Оценка санитарно-гигиенического состояния перерабатывающих предприятий.	2
2	Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды.	2
3	Методы хранения пищевых продуктов с использованием факторов внешней среды.	2
4	Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.	2
5	Санитарно-показательные и условно-патогенные микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов.	2
6	Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов.	2
7	Санитарно-гигиенические требования к зерну	2
8	Санитарно-гигиенические требования к производству и хранению крупы.	4
9	Санитарно-гигиенические требования к производству и хранению муки.	2

10	Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных изделий	4
11	Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий	2
12	Санитарно-гигиенические требования к хранению и переработке плодов и овощей	4
13	Санитарно-гигиенические требования к хранению и производству продуктов переработки грибов	2
14	Санитарно-гигиенические требования к производству квашеных и соленых овощей.	2
15	Санитарно-гигиенические требования к производству консервной продукции.	2
16	Санитарно-гигиенические требования к производству пива, вина.	4
17	Санитарно-гигиенические требования к производству безалкогольных напитков.	2
18	Санитарно-гигиенические требования к пищевым добавкам и контроль за их применением	2
19	Гигиенические требования к трансгенным продуктам или продуктам, содержащим компоненты ГМО	2
20	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	2
21	Полимерные и другие материалы, как возможный источник загрязнения пищевых продуктов	2
Итого:		50

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Санитарно-гигиенические требования к зерну	2
2	Санитарно-гигиенические требования к производству и хранению муки.	2
3	Санитарно-гигиенические требования к производству консервной продукции.	2
Итого:		6

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	2
2.	Самостоятельное изучение	Самостоятельное изучение основной и	4

	теоретического материала	дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	2
4.	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			44

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	99
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	16
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	9
Итого:			132

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения современных методов исследования и экспертизы продовольственных товаров по микробиологическим критериям безопасности, уделяется особое внимание основным видам нормативных документов; характеристике основных возбудителей заболеваний человека, передающихся через пищевые продукты.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции» особое внимание следует обращать не только на источники загрязнения сырья и продукции, дефекты, но и на характеристику микробиологических показателей качества. Необходимо также знать режимы хранения и транспортирования сырья и готового продукта.

При изучении темы «Патогенные микроорганизмы» необходимо знать клинические проявления заболеваний, источник инфекции, механизм передачи возбудителя. Также нужно иметь понятия об общих принципах профилактики кишечных инфекций, зоонозных заболеваний.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:

6.1 Основная литература:

6.1.1 Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.А. Блинова. – Электрон. дан. – Самара : , 2018. – 248 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109452>.

6.1.2. Госманов, Р.Г. Колычев, Н.М. Кабиров, Г.Ф. Санитарная микробиология пищевых продуктов УМО Изд-во Лань, 2015. - 560 с. [Электронный

ресурс]. – Режим
http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58164.

доступа:

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Петухова, Е. В. Микробиология пищевых производств : учеб. пособие / А. Ю. Крыницкая, Л. Э. Ржечицкая, Е. В. Петухова .— Казань : КГТУ, 2008 .— 150 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/229658>

6.2.2. Федотова, З.А. Безопасность и гигиена питания : учебное пособие / О.А. Блинова, З.А. Федотова .— Самара : РИЦ СГСХА, 2012. – 401 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/224898>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)

2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622 – Лаборатория зерносушения.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
6	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>

7	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.
8	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья» включает устный опрос по теме лабораторно-практических работ.

Оценка санитарно-гигиенического состояния перерабатывающих предприятий

Цель: Изучить особенности проведения оценки санитарно-гигиенического состояния перерабатывающих предприятий.

Задание: описать методику санитарно-гигиенического обследования перерабатывающих предприятий, законспектировать схему написания акта санитарного обследования предприятий и выполнить контрольное задание.

Контрольные вопросы:

1. Какие органы в нашем государстве и на основании каких санитарно-законодательных документов осуществляют санитарный надзор на предприятиях питания и торговли?
2. Какова цель санитарно-эпидемиологического контроля?
3. Какова роль ЦГСЭН в осуществлении санитарного надзора за работой предприятий питания?
4. В чем заключается основная задача санитарно-гигиенического обследования предприятий продовольственной торговли и общественного питания?
5. Перечислите основные требования, предъявляемые к предприятиям торговли и питания при обследовании их санитарно-гигиенического состояния.

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в стадиях проектирования, владеют основными понятиями и определениями, могут пояснить особенности составления задания на проект и аргументировано обосновывают свои ответы;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, путаются в стадиях проектирования, не могут пояснить особенности составления задания на проект, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзаменационный билет (пример)

Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код и направление подготовки)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания из растительного сырья

(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Вопрос 1. Государственный, ведомственный и производственный контроль за соблюдением санитарных правил и норм.

Вопрос 2. Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов: плесени и дрожжи.

Вопрос 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию территории на перерабатывающих предприятиях.

Составитель _____ Блинова О.А.
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Блинова О.А.
(подпись)

" ____ " _____ 20 ____ г.

Экзамен по дисциплине проводится по вопросам.

Перечень вопросов к экзамену

1. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.
2. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
3. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции.
4. Государственный, ведомственный и производственный контроль за соблюдением санитарных правил и норм
5. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
6. Контроль соблюдения санитарного законодательства.
7. Методы хранения пищевых продуктов с использованием факторов внешней среды.

8. Пищевые инфекции, вызываемые патогенными микроорганизмами. Основные источники инфекции. Характеристика инфекционного заболевания.
9. Виды пищевых инфекционных заболеваний.
10. Пищевые отравления, вызываемые патогенными микроорганизмами: токсикозы.
11. Пищевые отравления, вызываемые патогенными микроорганизмами: токсикоинфекции.
12. Пищевые отравления, вызываемые патогенными микроорганизмами: микотоксины.
13. Профилактика пищевых заболеваний, вызываемых патогенными микроорганизмами.
14. Микробиология почвы. Видовой состав микроорганизмов в почве. Загрязнение почвы патогенными микроорганизмами. Санитарная оценка почвы.
15. Микробиология воды. Видовой состав микроорганизмов в воде. Загрязнение воды патогенными микроорганизмами. Санитарная оценка воды.
16. Микробиология воздуха. Видовой состав микроорганизмов в воздухе. Загрязнение воздуха патогенными микроорганизмами. Санитарная оценка воздуха.
17. Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов: плесени и дрожжи.
18. Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов: бактерии, вирусы и микропаразиты.
19. Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды.
20. Микробиология свежих плодов и овощей. Классификация микроорганизмов, развивающихся на плодах и овощах. Болезни плодов и овощей, вызываемые микроорганизмами.
21. Микрофлора квашеных и соленых плодов и овощей.
22. Микробиология зерна и крупы. Количественный и качественный состав микрофлоры зерна и крупы. Изменение зерновых продуктов при микробиологических процессах.
23. Микробиология муки и хлеба. Количественный и качественный состав микрофлоры муки и хлеба. Пороки муки и хлеба.
24. Микрофлора пива. Пороки пива.
25. Микрофлора вина. Пороки вина.
26. Микрофлора безалкогольных напитков. Пороки безалкогольных напитков.
27. Микрофлора дрожжей. Пороки дрожжей.
28. Микрофлора баночных консервов. Пороки консервов.
29. Микрофлора кондитерских изделий. Пороки кондитерских изделий.
30. Микрофлора пряностей и специй. Пороки пряностей и специй.

31. Микрофлора кулинарных изделий. Особенности хранения кулинарных изделий.
32. Цель и задачи гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов.
33. Этапы проведения гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов.
34. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
35. Оформление результатов гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов.
36. Санитарные требования, предъявляемые к территории перерабатывающих предприятий.
37. Санитарные требования, предъявляемые к водоснабжению и канализации перерабатывающих предприятий.
38. Санитарные требования, предъявляемые к вентиляции, отоплению и освещению перерабатывающих предприятий.
39. Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству перерабатывающих предприятий.
40. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю и посуде перерабатывающих предприятий.
41. Санитарные требования, предъявляемые к хранению пищевых продуктов на перерабатывающих предприятиях.
42. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту и таре для перевозки товаров из растительного сырья.
43. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию территории на перерабатывающих предприятиях.
44. Дезинфекция на перерабатывающих предприятиях.
45. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов.
46. Личная гигиена работников торговых предприятий. Медицинское обследование работников торговых предприятий.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при экзамене считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания экзамена

Результат экзамена	Уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
«отлично»	высокий уровень	Обучающийся показал всесторонние систематизированные, глубокие знания программы дисциплины. Ответ на вопрос был полным и развернутым, не зачитывался дословно, содержал четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждался фактическими примерами. Ответы полные на все основные и дополнительные вопросы.
«хорошо»	повышенный уровень	Обучающийся показал всесторонние систематизированные, глубокие знания программы дисциплины. Ответ на вопрос был полным и развернутым, не зачитывался дословно, содержал четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждался фактическими примерами. Допускается не полный ответ на один основной и один дополнительный вопросы.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Обучающийся показал фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно точные формулировки базовых понятий, нарушающий логическую последовательность в изложении программного материала, при этом владеющий знаниями основных разделов дисциплины, необходимыми для дальнейшего обучения.
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Оценка <i>«неудовлетворительно»</i> ставится обучающемуся за неправильный ответ на вопрос преподавателя или билета, либо его отсутствие. Ответ на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающегося материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка <i>«неудовлетворительно»</i> ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, творческие задания);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа.). Оценка по результатам экзамена – «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней

сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.


Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Отчет по лабораторно-практическим работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-практическом занятии
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное студенту, на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов к экзамену

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:


доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук., доцент Блинова О.А.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «26» апреля 2021 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

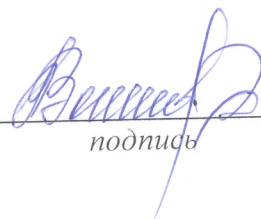
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



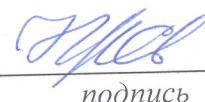
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова



подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов



подпись