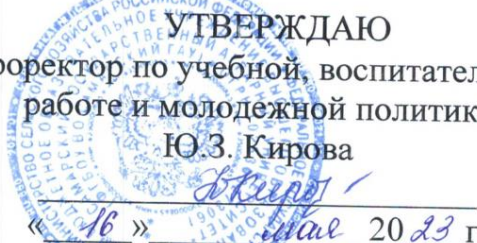


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова

«16» Мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания животного происхождения

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов питания животного происхождения

Кафедра: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Формы обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы компетенций по формированию знаний, умений, направленных на изучение теоретических вопросов в области санитарно-пищевой безопасности продуктов питания животного происхождения и практических основ приобретения умений применять эти знания при производстве продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- изучение характеристики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов и их профилактика;
- изучение санитарно-гигиенических требований к продуктам питания животного происхождения;
- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов;
- изучение общих положений санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов;
- изучение требований к предупредительному и текущему санитарно-эпидемиологическому надзору;
- овладение навыками проведения контроля безопасности пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.

2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.03 «Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания животного происхождения» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины» предусмотренным учебным планом подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, программы «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе очной формы обучения, в 3 и в 4 семестрах на 2 курсе заочной формы обучения.

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

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 и наименование компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p style="text-align: center;">ПК-1</p> <p>Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуску брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению</p>	<p>ИД-4 <small>ПК-1</small> Разрабатывает новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>	<p>Знает современные технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения;</p> <p>Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами;</p> <p>Владеет навыками разработки новых технологических решений и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>
<p style="text-align: center;">ПК-2</p> <p>Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуску брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению</p>	<p>ИД-1 <small>ПК-2</small> Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>ИД-2 <small>ПК-2</small> Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения</p>	<p>Знает причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>Умеет устанавливать причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>Владеет навыками предотвращения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>Умеет разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>Знает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>Владеет навыками проведения корректировочных мероприятий по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения.</p>

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 (17)
Аудиторная контактная работа (всего)		86	86	86
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	52	52	52
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		58	2,35	58
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8		8
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	8		8
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	15	-	15
СР в сессию	Экзамен	27	2,35	27
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	88,35	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	2,45	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	3 (3)	4 (3)
Аудиторная контактная работа (всего)		22	22	4	18
в том числе:	Лекции	8	8	2	6
	Лабораторные работы	14	14	2	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		122	2,35	68	54
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	28		2	26
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	71		62	9
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	14		4	10
СР в сессию	Экзамен	9	2,35	-	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен		-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	24,35	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,67	2	2

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания	4
2	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены и санитарии питания	4
3	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий	4
4	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	4
5	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4
6	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов	4
7	Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья	4
8	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	4
9	Рациональная организация трудового процесса на мясо и молоко перерабатывающих предприятия	2
Всего:		34

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2
2	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов животного происхождения	2
3	Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья	2
4	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2
Всего:		8

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	2	3
1	Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора	4
2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	4
3	Гигиенические требования к проектированию и размещению перерабатывающих предприятий	4
4	Гигиенические требования к технологическим процессам производства молочных продуктов	4

1	2	3
5	Санитарный режим на предприятиях переработки животноводческой продукции	4
6	Схема санитарного обследования предприятия молочной промышленности	4
7	Санитарные требования к производству колбасных изделий	2
8	Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. меры их профилактики на предприятиях общественного питания	4
9	Схема санитарного обследования предприятий мясной промышленности	4
10	Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям	2
11	Гигиенические требования к транспортировке сырья, хранению и обороту кулинарной продукции	4
12	Санитарные требования к производству соленой, вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции	4
13	Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов и процессов их производства лабораторный контроль	4
14	Общие гигиенические требования к хранению, транспортированию и реализации пищевых продуктов	4
Всего:		52

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора	2
2	Гигиенические требования к технологическим процессам производства молочных продуктов	2
3	Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. меры их профилактики на предприятиях общественного питания	2
4	Санитарные требования к производству соленой, вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции	2
5	Схема санитарного обследования предприятий мясной промышленности	2
6	Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов и процессов их производства лабораторный контроль	2
7	Общие гигиенические требования к хранению, транспортированию и реализации пищевых продуктов	2
Всего:		14

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)	Объем, акад. ч
1	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	8
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	15
4	Экзамен	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	27
Всего:			58

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1	Проработка и повторение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	28
2	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	71
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	14
4	Экзамен	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	9
Всего:			122

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Особенность изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения требований к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов животного происхождения, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с проведением гигиенической оценки продукции и применением нормативной документации.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания» необходимо знать гигиенические требования к выбору участка для предприятия, санитарные требования к генеральному плану. Также нужно рассмотреть гигиенические требования к планировке помещений перерабатывающего предприятия и требования к отделке помещений.

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

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

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с исполь-

зованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

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

6.1 Основная литература:

6.1.1 Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Басуров, В. А. Химическая безопасность : учебное пособие / В. А. Басуров, Н. И. Зазнобина. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2016. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152854>

6.2.2 Рябичева, А. Е. Биологическая безопасность пищевых систем : учебное пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 226 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304487>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

- Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic;
- Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020.

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 СанПин [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zakonrus.ru>.

6.4.2 <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации;

6.4.3 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»;

6.5.4 <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	Помещение на 14 мест. Офисная мебель, (сушильный шкаф СЭШ-3М; весы ВЛТК-500; муфельная печь; холодильник; микроскоп МБС-10; микроскоп «Микмед-1» с осветлителем; лупы; предметное стекло; спиртовка;

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	аттестации , ауд.623: 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	фильтровальная бумага, краска, лабораторная посуда и питательные среды; СанПиНы; опытные образцы продуктов питания, мультимедийный проектор, ноутбук, экран, иллюстрационные плакаты)
2	Помещение для самостоятельной работы ауд. 3310а (читальный зал) 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8а	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, проектор EPSON H720D, экран. Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013; Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022; 7 zip (свободный доступ); Система трёхмерного моделирования КОМПАС-3D версия V17; (Лицензия на 50 мест), договор №AC289 от 29.11.2016г); НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет, 1СПредприятие 8.3; лицензионный договор №1803 от 11.07.2013; Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года; Справочно-правовая система КонсультантПлюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования , ауд. 629. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Програмное обеспечение: Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic; - Microsoft Office стандартный 2013, лицензия № 62864697 от 23.12.2013; - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-191114-151848-387-103 с 14.11.2019 до 19.01.2022;

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 лабораторных 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 зачета, 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 «Гигиена и санитария пищевых производств» включает защиту лабораторных работ.

Варианты вопросов при защите лабораторных работ.

Лабораторная работа: Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов и процессов их производства лабораторный контроль

Контрольные вопросы

1. Опишите основные условия хранения мяса и мясных продуктов. Какие технологические особенности необходимо соблюдать при изготовлении фарша и рубленого мяса?
2. Какие основные виды порчи мяса Вы знаете? Вследствие чего она возникает?
3. Назовите показатели и их порядок, по которым производится санитарно-эпидемиологическая экспертиза оценки качества рыбы.
4. Опишите пороки, встречающиеся у яиц. Какие яйца не допускается использовать на предприятиях общественного питания?
5. Что такое яичный меланж? В чем его особенность?
6. В чем особенность санитарно-эпидемиологической экспертизы молока?

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 данной теме;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориентируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзамен по дисциплине проводится по билетам, содержащим 2 вопроса.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология продуктов питания животного происхождения»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

«Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства»

(наименование кафедры)

«Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания

животного происхождения »

(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Санитарные требования к получению и первичной обработке молока.

2 Вопрос. Понятия об инфекционных болезнях.

3 Вопрос. Санитарные требования к пресервному производству

Составитель _____ Р.Х. Баймишев
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Р.Х. Баймишев
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов к экзамену

1. История развития гигиены и санитарии.
2. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России.
3. Гигиенические требования к проектированию и строительству перерабатывающих предприятий.
4. Гигиенические требования к вентиляции перерабатывающих предприятий.
5. Гигиенические требования к отоплению перерабатывающих предприятий.
6. Гигиенические требования к водоснабжению перерабатывающих предприятий.
7. Гигиенические требования к освещению перерабатывающих предприятий.
8. Санитарные требования к получению и первичной обработке молока.
9. Гигиенические требования к переработке молока на молочных заводах.
10. Гигиенические требования к технологическим процессам молочных продуктов.
11. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары в молочной промышленности.
12. Санитарные требования к приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате.
13. Санитарные требования к первичной обработке мяса.
14. Санитарные требования к обработке продуктов убоя.
15. Требования к производству колбасных изделий.
16. Санитарные требования к складским помещениям, холодильникам и транспорту для мяса и мясопродуктов.
17. Санитарные требования к бытовым помещениям предприятий мясной промышленности.
18. Санитарные требования к хранению и транспортированию яиц.
19. Санитарные требования к производству мороженых и сухих яичных продуктов.
20. Санитарные требования к рыбоприемным и рыборазделочным цехам.
21. Санитарные требования к обработке рыбы холодом.
22. Санитарные требования к производству соленой продукции.
23. Санитарные требования к производству копченой продукции.
24. Санитарные требования к производству вяленой и сушеной рыбной продукции.
25. Немикробные отравления.
26. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического надзора на перерабатывающих предприятиях.

27. Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов.
28. Гигиенические требования к канализации перерабатывающих предприятий.
29. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий.
30. Санитарные требования к территории предприятий мясной промышленности.
31. Санитарные требования к режиму и условиям труда на предприятиях мясной промышленности.
32. Санитарные требования к водоснабжению и канализации предприятий мясной промышленности.
33. Санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению предприятий мясной промышленности.
34. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям предприятий мясной промышленности.
35. Санитарные требования к пресервному производству.
36. Санитарные требования к производству консервов.
37. Санитарные требования к икорному производству.
38. Проведение лабораторного исследования, оформление результатов гигиенической экспертизы и заключения по ним.
39. Гигиена труда, личная гигиена и производственная санитария.
40. Основы рационального питания.
41. Понятия об инфекционных болезнях.
42. Кишечные инфекции.
43. Пищевые отравления.
44. Гельминтозы.
45. Санитарные требования к получению молока и санитарное обследование молочной фермы.
46. Гигиенические требования к технологическим процессам производства молочных продуктов.
47. Схема санитарного обследования предприятия молочной промышленности.
48. Санитарные требования к производству колбасных изделий.
49. Схема санитарного обследования предприятий мясной промышленности.
50. Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
51. Санитарные требования к производству соленой, вяленой рыбной продукции.
52. Санитарные требования к производству сушеной и копченой рыбной продукции.
53. Общие гигиенические требования к хранению, транспортированию и реализации пищевых продуктов.
54. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

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	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, классификаций, знание особенностей отдельных видов санитарно-гигиенических требований. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «отлично» выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.
«хорошо»	повышенный уровень	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, классификаций, знание особенностей отдельных видов санитарно-гигиенических требований. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка «хорошо» выставляется при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается отсутствие примеров в ответе, незначительные неточности, неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, обучающийся неуверенно ориентируется в вопросах санитарно-гигиенических требований. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка «удовлетворительно» выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия, обучающийся вообще не может их изложить, не дополняет свой ответ примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «неудовлетворительно» 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 по дисциплине «Технология колбасных изделий» 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);
- 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.

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

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.). Оценка по результатам экзамена – «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Данная 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.

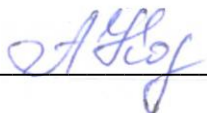
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос по лабораторным работам	Устный опрос проводится в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень сформированных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное 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 переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. с.-х. наук, доцент Коростелева Л.А.



Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «11» мая 2023 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

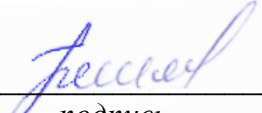
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. тех. наук, доцент С.П. Кузьмина



подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова



подпись