

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**

**Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов  
питания из растительного сырья**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2023

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины – формирование системы компетенций, направленных на изучение теоретических и практических основ науки о питании; гигиенической характеристики основных компонентов пищи и их значения для организма человека; современных тенденций в рационализации питания населения; изучение вопросов санитарии, направленных на практическое применение на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

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 профилактики;
- изучение санитарно-гигиенических требований к предприятиям по производству продуктов питания из растительного сырья;
- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов из растительного сырья;
- изучение общих положений санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов из растительного сырья;
- изучение требований к предупредительному и текущему санитарно-эпидемиологическому надзору;
- овладение навыками проведения контроля безопасности пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.

## **2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины учебного плана».

Дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе очной формы обучения, во 2 сессию 3 курса и 1 сессию 4 курса заочной формы 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 и наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.	<p>Знает входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов из растительного сырья;</p> <p>Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов из растительного сырья;</p> <p>Владеет навыками реализации входного и технологического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов из растительного сырья.</p>
	ИД-4 <sub>ПК-4</sub> Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены	<p>Знает правила безопасной организации производства продуктов из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены;</p> <p>Умеет применять безопасную организацию производства продуктов из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены в процессе производства.</p> <p>Владеет навыками безопасной организации производства продуктов из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены.</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	6 (9)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>54</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
в том числе:	Лекции	18	18	18
	Лабораторные работы	36	36	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>90</b>	<b>0,25</b>	<b>90</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	18		18
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	28		28
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	36	-	3,6
	Зачет	8		8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	0,25	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>144</b>	<b>54,25</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		4	1,51	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	(3)	(3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
в том числе:	Лекции	8	8	4	4
	Лабораторные работы	8	8	4	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>128</b>	<b>0,25</b>	<b>28</b>	<b>100</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8		4	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	108		20	88
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8	-	4	4
СР в сессию	Зачет	4	-	-	4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		Зачет	0,25	-	Зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>144</b>	<b>16,25</b>	<b>36</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		4	0,45	1	3

## 4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, ч.
1	Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья». Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2
2	Кишечные инфекционные заболевания, зоонозы, гельминтозы и их профилактика	2
3	Пищевые отравления и их профилактика	2
4	Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды	2
5	Общие положения и этапы проведения гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов	2
6	Гигиенические основы проектирования, строительства и размещения перерабатывающих предприятий	2
7	Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	2
8	Гигиенические требования к содержанию перерабатывающих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	2
9	Санитарный режим на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	2
Итого:		<b>18</b>

### для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоем- кость, ч.
1	Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья». Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2
2	Гигиенические основы проектирования, строительства и размещения перерабатывающих предприятий	2
3	Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	2
4	Санитарный режим на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	2
Итого:		<b>8</b>

## 4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоем- кость, ч.
1	Качество пищевых продуктов и обеспечение его контроля.	2
2	Оценка санитарно-гигиенического состояния перерабатывающих предприятий.	2
3	Микроорганизмы порчи пищевых продуктов	2

4	Немикробные пищевые отравления	2
5	Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2
6	Санитарно-эпидемиологический контроль качества зерна	2
7	Санитарно-эпидемиологический контроль качества муки и крупы	2
8	Санитарно-эпидемиологический контроль качества макаронных изделий	2
9	Санитарно-эпидемиологический контроль качества хлеба	2
10	Санитарно-эпидемиологический контроль качества продуктов переработки плодов и овощей	2
11	Санитарно-эпидемиологический контроль качества консервной продукции	2
12	Санитарно-эпидемиологический контроль качества алкогольных и безалкогольных напитков	4
13	Санитарно-эпидемиологический контроль качества фруктов сушеных	2
14	Санитарно-эпидемиологический контроль качества приправ и пряностей	2
15	Санитарно-эпидемиологический контроль качества масла растительного	2
16	Санитарно-эпидемиологический контроль качества чая и чайных напитков	2
17	Санитарные требования к личной гигиене персонала перерабатывающих предприятий	2
Итого:		<b>36</b>

#### для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Санитарно-эпидемиологический контроль качества зерна	2
2	Санитарно-эпидемиологический контроль качества хлеба	2
3	Санитарно-эпидемиологический контроль качества консервной продукции	2
4	Санитарные требования к личной гигиене персонала перерабатывающих предприятий	2
Итого:		<b>8</b>

#### 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.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	18
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодиче-	28

		ских 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	18
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			<b>90</b>

#### для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. ч
1.	Изучение лекционного материала	Изучение лекционного материала	8
2.	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	108
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	8
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			<b>128</b>

## 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 «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 «Кишечные инфекционные заболевания, зоонозы, гельминтозы и их профилактика» необходимо знать клинические проявления заболеваний, источник инфекции, механизм передачи возбудителя. Также



нужно иметь понятия об общих принципах профилактики кишечных инфекций, зоонозных и гельминтозных 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 зачету**

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету 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 доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58164](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58164).

### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 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> [127]

### **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.

### **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, 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	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. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
3	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. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<p>проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>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. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</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. Самарская обл.г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>
7	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</p>	<p>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</p>
8	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</p>	<p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH</p>

## **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 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 «Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья» включает защиту лабораторных работ.

#### ***Варианты вопросов при защите лабораторных работ.***

Тема 1. Качество пищевых продуктов и обеспечение его контроля.

*Контрольные вопросы:*

1. Поясните, что означает термин «управление качеством» и «обеспечение качества»?
2. Назовите основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров.
3. В чем заключается основная задача производственного контроля качества продовольственных товаров?
4. Охарактеризуйте термины «ведомственный», «государственный» и «общественный» контроль качества продовольственных товаров?
5. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка и маркировка потребительской упаковки?
6. Какие дополнительные маркировочные обозначения применяются для отдельных продовольственных товаров?

Тема 2. Оценка санитарно-гигиенического состояния перерабатывающих предприятий.

*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.

#### Тема 3. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов

##### *Контрольные вопросы:*

1. Приведите видовое разнообразие грибов, развивающихся на однородных группах пищевых продуктов.
2. Опишите особенности жизненных циклов грибов, доминирующих на различных продуктах.
3. Назовите источники заражения пищевых продуктов возбудителями порчи.
4. Определите общие закономерности и отличительные особенности пороговых ситуаций развития различных грибов на пищевых продуктах.

#### Тема 4. Немикробные пищевые отравления

##### *Контрольные вопросы:*

1. Перечислить, какие ядовитые грибы нельзя употреблять в пищу и почему.
2. Что характерно для отравлений, вызванных ядовитыми растениями?
3. Перечислите, каких ядовитых рыб нельзя употреблять в пищу и почему.
4. Какие токсические вещества могут содержаться в картофеле и фасоли?
5. Чем вызваны пищевые отравления из-за употребления пищевых продуктов, имеющих ядовитые примеси?
6. В каких случаях могут возникнуть немикробные отравления рыбой или морепродуктами?
7. Что может стать причиной отравления нитратами или другими химическими примесями к продуктам?

#### Тема 5. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

##### *Контрольные вопросы:*

1. Чем объясняется широкое распространение микроорганизмов в природе?
2. Каков состав микрофлоры почвы?
3. Почему нельзя допускать попадания частичек почвы в пищевые продукты?
4. Как микроорганизмы попадают в воздух и от каких факторов зависит их количество в воздухе?
5. Какие микроорганизмы находятся в воздухе?
6. Расскажите методику проведения санитарно-бактериологического исследования воздуха.
7. От чего зависят количество и состав микроорганизмов в воде?
8. Как проводят санитарно-бактериологический анализ воды?

9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья и технологических нужд?

10. Какие требования предъявляют к питьевой воде?

#### 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**

Зачет 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»**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина: Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов питания

из растительного сырья

(наименование дисциплины)

#### **Билет № 1**

1 Вопрос. Значение жиров в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека

2 Вопрос. Классификация пищевых продуктов по качеству

Составитель \_\_\_\_\_ О.А. Блинова

(подпись)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ О.А. Блинова

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья».
2. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор.
3. Контроль соблюдения санитарного законодательства.
4. Значение белков в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
5. Значение жиров в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
6. Значение углеводов в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
7. Значение витаминов в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
8. Значение минералов в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
9. Общие сведения о возбудителях пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний.
10. Кишечные инфекционные заболевания и их профилактика.
11. Зоонозы и их профилактика.
12. Гельминтозы и их профилактика.
13. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.
14. Пищевые токсикозы и их профилактика.
15. Микотоксикозы и их профилактика.
16. Немикробные пищевые отравления.
17. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.
18. Окружающая среда и загрязнение ее химическими элементами.
19. Гигиеническое значение воздушной среды.
20. Гигиена воды и ее влияние на здоровье человека.
21. Гигиена почвы и ее влияние на загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками.
22. Цель и задачи гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов.
23. Этапы проведения гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов.
24. Классификация пищевых продуктов по качеству.
25. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.
26. Оформление результатов гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов.
27. Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий: водоснабжение и канализация.
28. Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий: вентиляция и отопление.
29. Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий: освещение, шум и вибрация.
30. Выбор участка и генеральный план для строительства перерабатывающих предприятий.

31. Планировка и устройство перерабатывающих предприятий.
32. Гигиенические требования к отделке помещений для перерабатывающих предприятий.
33. Требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий.
34. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию, посуде и таре на перерабатывающих предприятиях.
35. Моющие средства, применяемые на перерабатывающих предприятиях.
36. Дезинфекция на перерабатывающих предприятиях.
37. Эпидемиологическое значение насекомых, грызунов и меры борьбы с ними.
38. Личная гигиена работников перерабатывающих предприятий.
39. Производственный контроль санитарного состояния перерабатывающих предприятий и личной гигиены персонала.
40. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приему сырья, пищевых продуктов.
41. Санитарно-гигиенические требования к хранению сырья, пищевых продуктов.
42. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и производству различных видов продукции.
43. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации различных видов продукции.
44. Санитарно-эпидемиологический контроль качества зерна.
45. Санитарно-эпидемиологический контроль качества муки и крупы.
46. Санитарно-эпидемиологический контроль качества макаронных изделий.
47. Санитарно-эпидемиологический контроль качества хлеба.
48. Санитарно-эпидемиологический контроль качества продуктов переработки плодов и овощей
49. Санитарно-эпидемиологический контроль качества консервной продукции
50. Санитарно-эпидемиологический контроль качества алкогольных и безалкогольных напитков
51. Санитарно-эпидемиологический контроль качества фруктов сушеных
52. Санитарно-эпидемиологический контроль качества приправ и пряностей
53. Санитарно-эпидемиологический контроль качества масла растительного
54. Санитарно-эпидемиологический контроль качества чая и чайных напитков.

### **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 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

#### Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос 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 материала дисциплины.

### **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);
- 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 зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не зачтено».

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	Зачет	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 зачету

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 О.А. Блинова



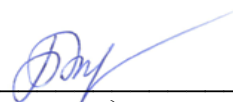
---

*подпись*

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»  
«11» мая 2023 г., протокол № 8.

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 В.Н. Сысоев



---

*подпись*

И.О. начальника УМУ

М. В. Борисова



---

*подпись*