

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



«27» \_\_\_\_\_ 2024 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

Кинель 2024

## **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><b>ПК-1</b> 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><b>ИД-4 ПК-1</b> 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; Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами; Владеет навыками разработки новых технологических решений и технологий по производству новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров</p>	<p><b>ИД-1 ПК-2</b> Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p><b>ИД-2 ПК-2</b> Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения</p>	<p>Знает причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения; Умеет устанавливать причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения; Владеет навыками предотвращения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p>Знает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения; Умеет разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции животного происхождения; 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)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>86</b>	<b>86</b>	<b>86</b>
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	52	52	52
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	4	4	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>58</b>	<b>2,35</b>	<b>58</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8		8
	Чтение учебников, дополни- тельной литературы, работа со справочниками, ознаком- ление с нормативными и ме- тодическими документами	8		8
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	15	-	15
СР в сессию	Экзамен	27	2,35	27
Вид промежуточной аттестации (зачет, экза- мен)		экзамен	-	экзамен
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>144</b>	<b>88,35</b>	<b>144</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>4</b>	<b>2,45</b>	<b>4</b>

**для заочной формы обучения**

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	3 (3)	4 (3)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>22</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
в том числе:	Лекции	8	8	2	6
	Лабораторные работы	14	14	2	12
	<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>	2	2	-	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>122</b>	<b>2,35</b>	<b>68</b>	<b>54</b>
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
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		экзамен		-	экзамен
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>144</b>	<b>24,35</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		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
<b>Всего:</b>		<b>34</b>

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
<b>Всего:</b>		<b>8</b>

## 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 производ-	4

	ства молочных продуктов	
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
<b>Всего:</b>		<b>52</b>

#### 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
<b>Всего:</b>		<b>14</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	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
<b>Всего:</b>			<b>58</b>

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
<b>Всего:</b>			<b>122</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 «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
	<b>аттестации</b> , 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	<b>Помещение для самостоятельной работы</b> 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.
	<b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> , 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 <b>«отлично»</b> 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 <b>«хорошо»</b> 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 <b>«удовлетворительно»</b> 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 <b>«неудовлетворительно»</b> 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 Кашина Д.Ш.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «22» апреля 2024 г., протокол № 7.

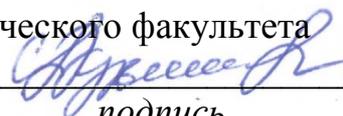
Заведующий кафедрой  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

СОГЛАСОВАНО:

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



подпись

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



подпись

Начальник УМУ  
М.В. Борисова



подпись