

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин

« 27 » _____ 20 19 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

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 достижений гигиены.

Задачи дисциплины:

- овладение навыками безопасного для здорового человека питания;
- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- профилактика алиментарных заболеваний и профессиональных поражений;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;
- изучение санитарной экспертизы продовольственных продуктов;
- изучение требований к предупредительному и текущему санитарно-эпидемиологическому надзору;
- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов;
- овладение навыками проведения контроля безопасности пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины учебного плана».

Дисциплина изучается в 6 семестре на 3 курсе очной формы обучения, во 6 семестре на 3 курсе и в 7 семестре 4 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 компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ПК-3	способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1ПК-3 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья. ИД-2ПК-3 Осуществляет контроль качества и безопасность продуктов переработки сельскохозяйственного сырья.

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)
Аудиторная контактная работа (всего)		56	56	56
в том числе:	Лекции	28	28	28
	Лабораторные работы	28	28	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		52	3,05	52
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	14	-	14
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	16	2,8	16
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	14	-	14
	Зачет	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	59,05	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	1,64	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	6 (3)	7 (3)
Аудиторная контактная работа (всего)		12	12	6	6
в том числе:	Лекции	6	4	4	2
	Лабораторные работы	6	8	2	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		92	0,85	66	26
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8	-	4	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	64	0,6	54	10
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	16	-	8	8
СР в сессию	Зачет	4	0,25	-	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		Зачет	-	-	Зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	12,85	72	36
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,36	2	1

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	2	3
1	Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств». Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	2
2	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи	2
3	Кишечные инфекционные заболевания, зоонозы, гельминтозы и их профилактика	2
4	Пищевые отравления и их профилактика	2
5	Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды	4
6	Общие положения и этапы проведения гигиенической экспертизы качества пищевых продуктов	2
7	Гигиенические основы проектирования, строительства и размещения перерабатывающих предприятий	2
8	Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий	2
9	Гигиенические требования к содержанию перерабатывающих предприятий	2
1	2	3
10	Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического контроля на перерабатывающих предприятиях	4
11	Санитарный режим на предприятиях общественного питания	2
12	Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	2
Итого:		28

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Гигиенические требования к благоустройству перерабатывающих предприятий	4
2	Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции	2
Итого:		6

4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	2	3
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

1	2	3
5	Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды.	2
6	Санитарно-эпидемиологический контроль качества мяса и мясо-продуктов	2
7	Санитарно-эпидемиологический контроль качества рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных	2
8	Санитарно-эпидемиологический контроль качества молока и молочных продуктов	2
9	Санитарно-эпидемиологический контроль качества яиц и яичных продуктов	2
10	Санитарно-эпидемиологический контроль качества зерна и хлеба	2
11	Санитарно-эпидемиологический контроль качества продуктов переработки плодов и овощей	2
12	Санитарно-эпидемиологический контроль качества консервной продукции	2
13	Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов	2
14	Санитарные требования к личной гигиене персонала перерабатывающих предприятий	2
Итого:		28

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Немикробные пищевые отравления	2
2	Санитарно-эпидемиологический контроль качества мяса и мясо-продуктов	2
3	Санитарно-эпидемиологический контроль качества молока и молочных продуктов	1
4	Санитарно-эпидемиологический контроль качества зерна и хлеба	1
Итого:		6

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудо-емкость, акад. часы
1.	Изучение лекционного материала	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	14
2.	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов	16
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	14
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			52

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудо-емкость, акад. часы
1.	Изучение лекционного материала	Изучение лекционного материала	8
2.	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	64
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	16
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			92

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

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

Особенность изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, 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

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно изучить и конспектировать вопросы, вынесенные на подготовку к зачету.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомен-

дуются 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. Санитарная микробиология пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 560 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/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]

6.2.2. Ежкова, М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ч. 1. Санитария и гигиена промышленного производства продуктов животного происхождения: учеб. пособие / В.О. Ежков, А.М. Ежкова, Казан. нац. исслед. техн. ун-т, М.С. Ежкова. – Казань : КНИТУ, 2013. – 136 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/302747>

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://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> – 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	<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.627.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622 – Лаборатория зерносушения.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>
5	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.603 – Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-</i></p>	<p>Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<i>Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	
6	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630.</p> <p><i>Самарская обл.г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>
7	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а.</p> <p><i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i></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.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></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 перерабатывающих предприятиях» включает защиту 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. Перечислите, 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?

Тема 6. Санитарно-эпидемиологический контроль качества мяса и мясопродуктов

Контрольные вопросы:

1. В чем заключается эпидемиологическая опасность мяса и мясных продуктов?

2. Как происходит обсеменение мяса микроорганизмами?

3. Назовите и охарактеризуйте основные виды микробиологической порчи мяса?

4. Охарактеризуйте микробиологические показатели качества мясного сырья?

5. На какой стадии технологического процесса при производстве вареных и полукопченых колбас происходит наибольшее обсеменение продукта?

6. Какие факторы воздействуют на изменение состава микрофлоры при выработке копченых колбас?

7. Назовите показатели, по которым контролируют колбасные изделия.

Тема 7. Санитарно-эпидемиологический контроль качества рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных

Контрольные вопросы:

1. Почему рыба и рыбопродукты менее стойки к воздействию микробов, чем мясо?

2. По каким признакам можно судить о свежести рыбы?

3. Расскажите основные правила отбора проб для микробиологического контроля качества рыбных продуктов?

4. Назовите этапы бактериологического контроля качества рыбных продуктов?

5. Охарактеризуйте микробиологические показатели качества рыбы и рыбных продуктов?

6. Какие микробы могут встречаться в стерилизованных баночных консервах?

7. Какие существуют виды бомбажа?

Тема 8. Санитарно-эпидемиологический контроль качества молока и молочных продуктов

Контрольные вопросы:

1. Какие показатели учитывают при оценке безопасности молока и молочных продуктов?

2. Как происходит обсеменение молока микроорганизмами?

3. Назовите и охарактеризуйте основные виды микробиологической порчи молока?

4. Какие микроорганизмы относятся к нормальной, а какие к аномальной микрофлоре молока?

5. Охарактеризуйте микробиологические показатели качества молока, сливок?

6. Какова роль микроорганизмов при производстве сладкосливочного и кислосливочного масла?

7. Каковы условия развития микроорганизмов в масле? От чего зависит интенсивность развития микроорганизмов в масле?

8. Назовите источники поступления микроорганизмов в масло. Какие пороки масла могут возникнуть при развитии микроорганизмов?

9. Из каких источников микроорганизмы попадают в сыр?

10. Какую роль в производстве сыров играют молочнокислые и пропионовокислые бактерии?

Тема 9. Санитарно-эпидемиологический контроль качества яиц и яичных продуктов

Контрольные вопросы:

1. Какие микроорганизмы вызывают порчу яиц?

2. Какой процесс является основным при бактериологической порче яиц?

3. Назовите и охарактеризуйте основные виды микробиологической порчи яиц?

4. Назовите этапы бактериологического контроля качества яиц?

5. Охарактеризуйте микробиологические показатели качества яиц и яичных продуктов?

Тема 10. Санитарно-эпидемиологический контроль качества зерна и хлеба

Контрольные вопросы:

1. Назовите источники микрофлоры зерна.

2. Каков состав микрофлоры зерна? Назовите факторы влияющие на количественный состав микрофлоры зерна.

3. Охарактеризуйте признаки изменения свежести зерна.

4. Назовите и охарактеризуйте микробиологические пороки зерна.

5. Как изменение показателей свежести влияет на хлебопекарные качества муки?

6. Назовите и охарактеризуйте микробиологические пороки хлеба и макарон.

7. Как проводится микробиологический контроль печеного хлеба?

Тема 11. Санитарно-эпидемиологический контроль качества продуктов переработки плодов и овощей

1. Назовите показатели качества овощей, имеющие гигиеническое значение.

2. Назовите и охарактеризуйте основные виды микробиологической порчи плодов и овощей.

3. Назовите основные санитарные требования к хранению плодов и овощей.

Тема 12. Санитарно-эпидемиологический контроль качества консервной продукции

Контрольные вопросы:

1. Назовите источники микрофлоры зерна.
2. Каков состав микрофлоры зерна? Назовите факторы влияющие на количественный состав микрофлоры зерна.
3. Охарактеризуйте признаки изменения свежести зерна.
4. Назовите и охарактеризуйте микробиологические пороки зерна.
5. Как изменение показателей свежести влияет на хлебопекарные качества муки?
6. Назовите и охарактеризуйте микробиологические пороки хлеба и макарон.
7. Как проводится микробиологический контроль печеного хлеба?
8. Какие показатели муки имеют гигиеническое значение?
9. Как оценивают хлеб в случае обнаружения «картофельной болезни»?

Тема 13. Определение бактериальной обсемененности пищевых продуктов

Контрольные вопросы:

1. Как оценивают свежесть мяса бактериоскопическим методом?
2. Сколько мазков-отпечатков можно сделать при оценке качества мяса?
3. Какое мясо считается свежим, сомнительной свежести и почему?
4. Что является аномальной микрофлорой кисломолочных продуктов?
5. На основании чего мы делаем вывод, что кисломолочный продукт не свежий?

Тема 14. Санитарные требования к личной гигиене персонала перерабатывающих предприятий

Контрольные вопросы:

1. Какие медицинские обследования должны проходить работники предприятий общественного питания при поступлении на работу и периодически?
2. Дайте характеристику основным инфекционным заболеваниям.
3. Какие требования предъявляются к чистоте кожных покровов и рук?
4. С какой целью работники должны применять санитарную одежду и назовите особенности ее использования.
5. Кто несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр на перерабатывающих предприятиях?

Пример ответа на контрольный вопрос.

Вопрос. Кто несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр на перерабатывающих предприятиях?

Ответ. Руководитель предприятия отвечает за обеспечение моющими и дезинфицирующими средствами, наличие электрополотенец, аптечки и создание других условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Руководитель предприятия отвечает за обеспечение персонала санитарной одеждой и должен организовывать регулярную централизованную стирку санитарной одежды, полотенец. Руководитель предприятия должен организовывать своевременное прохождение медицинских осмотров, ведение медицинской документации и проведение гигиенического обучения персонала (не реже одного раза в 2 года).

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 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)

«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина: Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

(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)

Врио зав. кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Перечень вопросов к зачету

1. Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств».
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-гигиенический контроль производства мяса и мясопродуктов.
45. Санитарно-гигиенический контроль производства молока и молочных продуктов.
46. Санитарно-гигиенический контроль производства яиц и яичных продуктов.
47. Санитарно-гигиенический контроль производства рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных.
48. Санитарно-гигиенический контроль производства зерна и хлеба.
49. Санитарно-гигиенический контроль производства консервной продукции.
50. Определение бактериальной обсемененности 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 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии оценивания
1	2
«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.

1	2
«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» и «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.

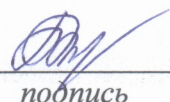
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос 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» – практико-ориентированными заданиями по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное 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» «16» мая 20 19 г., протокол № 9.

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



подпись

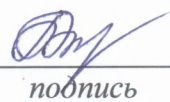
СОГЛАСОВАНО:

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



подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

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



подпись