

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Ветеринария и зоотехния»

УТВЕРЖДАЮ:



Первый проректор
/ Т.Р. Змызгова /

» _____ 20__ г.

Рабочая программа учебной дисциплины

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры
36.04.02 Зоотехния

Направленность:

Технология производства и переработки продуктов животноводства

Формы обучения: очная, заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины «**Санитария и гигиена перерабатывающих производств**» составлена в соответствии с учебным планом по программе магистратуры 36.04.02 – Зоотехния Направленность: Технология производства и переработки продуктов животноводства, утвержденными:

- для очной формы обучения «30» июня 2023 года;
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Ветеринария и зоотехния» «28» августа 2023 года, протокол № 1.

Рабочую программу составил
доцент

Ф.К. Хон

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Ветеринария и зоотехния»

Г.Е. Усков

Заведующий кафедрой
«Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства»

Л.А. Морозова

Руководитель
программы магистратуры,
д.с.-х.н., профессор

И.Н. Миколайчик

Начальник учебно-методического отдела
Лесниковского филиала
ФГБОУ ВО «КГУ»

А.У. Есембекова

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр	
		1	
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов	28	28	
в том числе:			
Лекции	8	8	
Практические работы	20	20	
Самостоятельная работа, всего часов	80	80	
в том числе:			
Подготовка к зачету	-	-	
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	80	80	
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	108	

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр	
		2	3
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов	14	4	10
в том числе:			
Лекции	4	4	-
Практические работы	10	-	10
Самостоятельная работа, всего часов	94	32	62
в том числе:			
Подготовка к зачету	4	-	4
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	90	32	58
Вид промежуточной аттестации	зачет	-	зачет
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	36	72

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» относится к обязательной части Блока 1.

Содержательно-методически и логически дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» связана с другими дисциплинами данного блока:

Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;

Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технологические основы переработки продуктов животноводства» и «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» пригодятся в практической деятельности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» является формирование знаний и представлений об общих принципах производственного контроля за соблюдением гигиены и санитарии на всех этапах переработки сырья и производства продуктов питания, а также всех объектов, задействованных в выпуске пищевых продуктов.

Задачами освоения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» являются:

- знать санитарно-гигиенические требования обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции перерабатывающих производств;
- иметь представление о системе государственного, производственного и ведомственного надзора за переработкой продукции животноводства;
- знать правила личной и производственной гигиены профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
- участвовать в реализации соблюдения санитарно-гигиенических правил в перерабатывающем производстве.
- проводить самостоятельно научные исследования с использованием новейших методологии и анализ их результатов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способность формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей: (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:**
- санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах (ПК-3);
- как проводить и анализировать мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных (ПК-3);

- уметь:

- оценить санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил (ПК-3);
- интерпретировать полученную информацию о возникновении инфекционных болезней, результаты диагностических исследований (ПК-3);

- владеть:

- комплексным методом диагностики инфекционных болезней (ПК-3);
- навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей (ПК-3).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-тематический план

Очная форма обучения

Рубеж	Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
			Лекции	Практич. занятия	Лабор. работы
Рубеж 1	1	Введение. Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии	2	4	–
	2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности	2	4	–
		<i>Рубежный контроль №1</i>	–	2	–
Рубеж 2	3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности.	2	4	–
	4	Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия	2	4	–
		<i>Рубежный контроль №2</i>	–	2	–
Всего:			8	20	–

Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Введение. Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии	2	2	–
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности	2	2	–
3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности.	–	4	–
4	Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия	–	2	–
Всего:		4	10	–

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Тема 1. Введение. Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии

Краткая история развития гигиены. Понятие «гигиенический норматив». Основные принципы нормирования. Федеральные законы №52, №29. Формы и виды госнадзора. Принципы организации производственного контроля на предприятиях

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, набору помещений, водоснабжению и системе канализации. Санитарно-гигиенические требования к производству пастеризованного молока. Санитарно-гигиенические требования к получению и первичной обработке молока

Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности.

Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам. Гигиенические требования к первичной обработке. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям. Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции

Тема 4 Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия

Классификация пищевых заболеваний Характеристика пищевых заболеваний. Профилактические мероприятия. Личная гигиена работников пищевых производств. Дезинфекция на предприятиях. Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов

4.3. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование практического занятия	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Введение. Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии	Краткая история развития гигиены. Понятие «гигиенический норматив». Основные принципы нормирования. Федеральные законы №52, №29.	2	2
		Формы и виды госнадзора. Принципы организации производственного контроля на предприятиях	2	

2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности	Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, набору помещений, водоснабжению и системе канализации.	2	2
		Санитарно-гигиенические требования к производству пастеризованного молока. Санитарно-гигиенические требования к получению и первичной обработке молока	2	
Рубежный контроль №1			2	-
3	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности.	Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам. Гигиенические требования к первичной обработке. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям.	2	4
		Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции	2	
4	Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия	Классификация пищевых заболеваний. Характеристика пищевых заболеваний. Профилактические мероприятия. Личная гигиена работников пищевых производств.	2	2
		Дезинфекция на предприятиях. Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.	2	
Рубежный контроль №2			2	-
Всего:			20	10

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей практической работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических занятий является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практического занятия.

Преподавателем запланировано применение на практических и занятиях технологий развивающейся кооперации, коллективного взаимодействия, разбора конкретных ситуаций. Поэтому приветствуется групповой метод выполнения прак-

тических занятий, а также взаимооценка и обсуждение результатов выполнения практических занятий.

Практические работы выполняются в соответствии с методическими указаниями. Часть практических работ выполняется с использованием таких программных продуктов, как Microsoft Office. Рекомендуется повторить навыки использования указанных программ.

Для текущего контроля успеваемости по очной форме обучения преподавателем используется балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности. Поэтому настоятельно рекомендуется тщательно прорабатывать материал дисциплины при самостоятельной работе, участвовать во всех формах обсуждения и взаимодействия, как на лекциях, так и на практических занятиях в целях лучшего освоения материала и получения высокой оценки по результатам освоения дисциплины.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает подготовку к практическим занятиям, к рубежным контролям, выполнение курсовой работы, подготовку к экзамену.

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обуче- ния	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	56	70
1 Введение. Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии	14	18
2 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности	14	18
3 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности.	14	18
4 Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия	14	16
Подготовка к практическим занятиям (по 2 часа на каждое занятие)	20	10
Подготовка к рубежным контролям (по 2 часа на каждый рубеж)	4	-
Подготовка к зачету	-	4
Всего:	80	84

Приветствуется выполнение разделов самостоятельной работы в лабораториях и в компьютерном классе кафедры «Ветеринария и зоотехния».

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

1. Балльно-рейтинговая система контроля и оценки академической активности обучающихся в КГУ (для очной формы обучения)
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1) (для очной формы обучения)
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2) (для очной формы обучения)
4. Перечень вопросов к зачету.

6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы студентов по дисциплине

№	Наименование	Содержание						
		Распределение баллов за 1 семестр						
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки сдачи учебной работы (доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)	Вид учебной работы:	Посещение лекций	Выполнение и защита практических работ	Выполнение и защита лабораторных работ	Рубежный контроль 1,2		Экзамен
		Балльная оценка:	До 8	До 20	-	До 20	До 20	
		Примечания	4 лекций по 2 балла	10 практических занятий по 2 балла	-	на 5-том практическом занятии	на 10-том практическом занятии	
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и экзамена	60 и менее баллов – неудовлетворительно; 61...73 – удовлетворительно; 74... 90 – хорошо; 91...100 – отлично						
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического экзаменационной оценки по дисциплине, возможность получения бонусных баллов	<p>Для допуска к промежуточной аттестации по дисциплине (модулю, практике) за семестр обучающийся должен набрать по итогам текущего и рубежного контролей не менее 35 баллов. В случае если обучающийся набрал менее 35 баллов, то к аттестационным испытаниям он не допускается.</p> <p>Для получения зачета без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 51 балла. В этом случае итог балльной оценки, получаемой обучающимся, определяется по количеству баллов, набранных им в ходе текущего и рубежных контролей. При этом, на усмотрение преподавателя, балльная оценка обучающегося может быть повышена за счет получения дополнительных баллов за академическую активность.</p> <p>Обучающийся, имеющий право на получение оценки без проведения процедуры промежуточной аттестации, может повысить ее путем сдачи аттестационного испытания. В случае получения обучающимся на аттестационном испытании 0 баллов итог балльной оценки по дисциплине (модулю, практике) не снижается.</p> <p>За академическую активность в ходе освоения дисциплины (модуля, практики), участие в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности обучающемуся могут быть начислены дополнительные баллы. Максимальное количество дополнительных баллов за академическую активность составляет 30.</p> <p>Основанием для получения дополнительных баллов являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение дополнительных заданий по дисциплине (модулю, практике); дополнительные баллы начисляются преподавателем; - участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ. 						
4	Формы и виды учебной работы для неуспевающих (восстановившихся на курсе обучения) обучающихся для получения недостающих баллов в конце семестра	<p>В случае если к промежуточной аттестации (зачету) набрана сумма менее 35 баллов, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней (зачетной) недели семестра.</p> <p>Ликвидация академических задолженностей, возникших из-за разности в учебных планах при переводе или восстановлении, проводится путем выполнения дополнительных заданий, форма и объем которых определяется преподавателем.</p>						

6.3. Процедура оценивания результатов освоения дисциплины

Рубежный контроль 1 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 1-4. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Рубежный контроль 2 предполагает выполнение практических занятий и ответы на два вопроса по темам 5-8. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

Перед проведением каждого рубежного контроля преподаватель прорабатывает со студентами основной материал соответствующих разделов дисциплины в форме краткой лекции-дискуссии.

Преподаватель оценивает в баллах результаты рубежных контролей 1, 2 и заносит в ведомость учета текущей успеваемости. Максимальная оценка за каждый из ответов на вопросы составляет 5 баллов.

Зачет проводится в письменной форме и состоит из ответа на 2 теоретических вопроса. Время, отводимое студенту на подготовку к ответу, составляет 1 астрономический час. Максимальная оценка за ответ на каждый вопрос составляет 15 баллов.

Результаты текущего контроля успеваемости зачета заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день зачета, а также выставляются в зачетную книжку студента.

6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и экзамена

Перечень вопросов к рубежному контролю №1:

1. Согласно, каким нормирующим документам должно быть организовано производство молока и молочных продуктов на предприятии?
2. Какие требования предъявляются к размещению производственных и вспомогательных помещений на предприятии по производству молока и молочных продуктов?
3. Основные химические загрязнители молока и молочных продуктов. Нормативные показатели.
4. Основные группы микробиологических загрязнителей молока и молочных продуктов. Нормативные показатели.
5. Перечислите санитарно-гигиенические требования при производстве кисломолочных продуктов.
6. Какие правила должны соблюдаться при хранении сырого молока на заводе, осуществляющем первичную обработку молока?
7. Каковы требования предъявляют к изготовлению заквасок для кисломолочных продуктов?
8. Какое молоко запрещено для реализации и использования в пищу?
9. Какие требования предъявляют к молоку, предназначенного для снабжения детских учреждений?
10. Что такое санпропускники и как они обустроиваются?
11. Каковы санитарно-гигиенические требования при доении коров?
12. Что понимают под первичной обработкой молока?
13. Каковы требования к транспортированию молока?
14. Перечислить факторы риска при хранении и транспортировании молока.
15. Какие факторы риска выявляются при производстве кисломолочных напитков?
16. Какие факторы риска выявляются при производстве сметаны и творога?

17. Какие факторы риска выявляются при санитарной обработке оборудования и инвентаря?
18. Кто имеет право проводить санитарные обследования молочных предприятий?
19. Какие критерии входят в гигиену труда рабочих?
20. Какие критерии входят в понятие личной гигиены работников предприятий?
21. Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению и канализованию на молокоперерабатывающих предприятиях.
22. Санитарно-гигиенические требования к производству пастеризованного молока.
23. Как проводится обследование предприятия молочной промышленности?
24. Расчет риска инфекционной опасности молочных продуктов. Трактовка полученных результатов.
25. Расчет потенциального риска отдаленных последствий (на примере канцерогенного риска). Трактовка полученной величины риска.

Перечень вопросов к рубежному контролю №2:

1. Какие правила необходимо соблюдать при проектировании мясоперерабатывающих комбинатов?
2. Каковы гигиенические показатели микробиологической и химической загрязненности мясных продуктов?
3. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам на предприятии по производству мясопродуктов.
4. Что такое первичная обработка на мясоперерабатывающих предприятиях?
5. Для каких целей организуется предубойный отдых для скота?
6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют для помещений содержания скота?
7. Как часто проводится ремонт мясокомбинатов? Как и чем проводится дезинфекция помещений мясокомбинатов?
8. По каким санитарно-гигиеническим показателям характеризуется территория мясокомбината?
9. По каким критериям оценивается дератизация и дезинфекция на предприятии?
10. Перечислить критерии гигиенического обследования при приёме животных на переработку.
11. Гигиеническая характеристика санитарных боен.
12. Гигиеническая характеристика первичной обработки скота.
13. Гигиеническая характеристика обработки продуктов убоя.
14. Гигиеническая характеристика мясоперерабатывающего цеха.
15. Перечислить требования по транспортированию мяса и мясных изделий.
16. Какие гельминтозы передаются через мясо и мясопродукты? Каковы меры профилактики гельминтозов, передающихся через мясо?
17. Какие мясо и мясопродукты считаются «условно годными» и «непригодными»? Где и как хранится такое мясо до решения вопроса об его дальнейшем использовании или уничтожении?
18. Какие существуют методы обеззараживания «условно годной» мясной продукции? Требования к замораживанию мяса. Требования к прогреванию и посолу мяса.

19. Общие требования к личной гигиене работников мясоперерабатывающей промышленности.
20. В чем суть природоохранных мероприятий в местах размещения предприятий рыбной промышленности?
21. Санитарно-гигиенические требования к размещению предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.
22. Какой должна быть санитарная зона для мусора и отходов рыбного производства?
23. Гигиенические показатели микробиологической и химической загрязненности рыбы и рыбопродуктов.
24. Общие санитарные требования к рыбоперерабатывающим цехам.
25. Перечислить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту по перевозке рыбы и рыбопродуктов.
26. Перечислить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещениям по реализации рыбы и рыбопродуктов.
27. Какие гельминтозы передаются через рыбу и рыбную продукцию? Каковы меры профилактики гельминтозов, передающихся через рыбу?
28. Какая рыба и рыбная продукция считаются «условно годными»? Перечислите методы обеззараживания «условно годной» рыбы.
29. Требования к замораживанию рыбы, посолу рыбы, икры, горячей термической обработке.
30. Особенности правил личной гигиены работников рыбоперерабатывающей промышленности.

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Понятие, цель и задачи дисциплины
2. Краткая история развития гигиены
3. Понятие «гигиенический норматив»
4. Основные принципы гигиенического нормирования
5. Формы госнадзора
6. Виды госконтроля
7. Принципы организации производственного контроля
8. Проектирование предприятий перерабатывающих производств. Виды проектов
9. Санитарный надзор на стадии строительства и ввода в эксплуатацию перерабатывающих объектов и пищевых объектов
10. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
11. Требования к водоснабжению, системе канализации
12. Гигиеническое значение воздуха и требования к вентиляции
13. Гигиенические требования к системе отопления помещений
14. Гигиенические требования к освещению
15. Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, водоснабжению и системе канализации
16. Санитарно-гигиенические требования к производству пастеризованного молока
17. Санитарно-гигиенические требования при производстве кисломолочных продуктов

18. Санитарно-гигиенические требования при использовании заквасок на предприятиях молочной промышленности
19. Оценка молочных продуктов по показателям безопасности химической природы
20. Оценка продукции по показателям безопасности микробиологического происхождения (КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о, плесени, дрожжи)
21. Методика расчета инфекционного и потенциального риска
22. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий
23. Гельминтозы, передаваемые через мясо и рыбу
24. Требования к мероприятиям по профилактике гельминтозов, передающихся через мясо и мясные продукты, рыбу и рыбную продукцию
25. Требования к методам обеззараживания "условно годной" мясной и рыбной продукции
26. Оценка физико-химических показателей безопасности мясной продукции
27. Оценка микробиологических показателей безопасности мясопродуктов
28. Природоохранные мероприятия при производстве рыбной продукции
29. Санитарно-гигиенические требования к производству соленой продукции
30. Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой продукции
31. Оценка физико-химических показателей рыбопродуктов
32. Оценка микробиологических показателей рыбопродуктов
33. Классификация пищевых заболеваний
34. Характеристика пищевых заболеваний. Профилактические мероприятия.
35. Личная гигиена работников перерабатывающих производств
36. Методы современной дезинфекции
37. Санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений
38. Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов
39. Содержание, цель, задачи и гигиенической экспертизы
40. Этапы проведения гигиенической экспертизы

6.5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Полный банк заданий для текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации по дисциплине, показатели, критерии, шкалы оценивания компетенций, методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательных результатов, приведены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-006714-8, 500 экз. [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com//bookread2.php?book=405422>]

2. Законодательная база ветеринарной службы и ветеринарного надзора / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2007, № 8 (1/2007), стр. 1-576] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003683>
3. Инструкции по борьбе с заразными болезнями животных: Сборник нормативных документов. Том 1. Болезни животных всех или нескольких видов / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2018, № 65 (12/2018), стр. 1-256] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1004079>
4. Инструкции по борьбе с заразными болезнями животных: Сборник нормативных документов. Том 2. Болезни животных отдельных видов / [Биология. Ветеринария. Прогресс, 2018, № 66 (13/2018), стр. 1-264] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1004157>

7.2. Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.: [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com//bookread2.php?book=414639>]
2. Рекомендации по применению технических регламентов на молоко, молочную, маслосодержащую и соковую продукцию при осуществлении государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.- М.: ИНФРА-М, 2010-47с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=217423>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания по изучению дисциплины (очная форма обучения), 2023 (на правах рукописи).
2. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания по изучению дисциплины (заочная форма обучения), 2023 (на правах рукописи).

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://dspace.kgsu.ru/xmlui/> - Электронная библиотека КГУ.
2. <http://biblioclub.ru/> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
3. <http://e.lanbook.com/> - Издательство «Лань» Электронно-библиотечная система
4. www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znanium.com»

4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Санитария и гигиена перерабатывающих производств»

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

36.04.02 - Зоотехния

Направленность:

Технология производства и переработки продуктов животноводства

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часа)

Семестр: 1 (очная форма обучения), 2,3 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: зачет

Содержание дисциплины

Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности. Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия. Методы профилактики. Дезинфекция.

ЛИСТ
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу
учебной дисциплины
«Санитария и гигиена перерабатывающих производств»

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.

Изменения / дополнения в рабочую программу
на 20__ / 20__ учебный год:

Ответственный преподаватель _____ / Ф.И.О. _____ /

Изменения утверждены на заседании кафедры «__» _____ 20__ г.,
Протокол № ____

Заведующий кафедрой _____ «__» _____ 20__ г.