


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ
Декан  Л.А. Морозова
факультета _____
«30 » августа 2021 г.

Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена перерабатывающих производств

Направление подготовки – 36.04.02 Зоотехния
Направленность программы (магистерская программа) – Технология
производства и переработки продуктов животноводства

Квалификация – Магистр

Лесниково
2021

Разработчик (и):

Кандидат вет. наук, доцент Ф.К. Хон Ф.К. Хон

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры *ветеринарии и зоотехнии* «__» _____ 20__ г. (протокол №__)

Завкафедрой,
доктор биолог. наук, профессор С.Н. Кошелев С.Н. Кошелев

Одобрена на заседании методической комиссии факультета *биотехнологии* «__» _____ 20__ г. (протокол №__)

Председатель методической комиссии факультета
кандидат с.-х. наук, доцент Н.А. Субботина Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - сформировать знания 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.

В рамках освоения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств», обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- 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;

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 «Дисциплины (модули). Содержательно-методически и логически дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» связана с другой дисциплиной данного цикла: «Управление качеством в АПК»., формирующую следующие компетенции :ОК-2; ПК-1; ПК-3 и ПК-4.

2.2 Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» обучающийся должен иметь базовую подготовку по естественно-научным и математическим дисциплинам в объеме программы бакалавриата (специалитета). Программа курса строится на предпосылке, что обучающиеся владеют основными приемами сбора, анализа и оценки информации.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств», необходимы для успешного освоения дисциплин: «Технологические основы переработки продуктов животноводства», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», и формирующие следующие компетенции: ПК-1; ПК-4, а также выполнения научно-исследовательской работы, написания магистерской работы и сдачи государственной итоговой аттестации

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения дисциплины
ПК-3. Способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	ИД-1 _{ПК-3} Формирует решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	28	14
в т.ч. лекции	8	6
практические занятия (включая семинары)	20	8
Самостоятельная работа	80	90
Промежуточная аттестация (зачет)	1 семестр	4/2курс
Общая трудоемкость дисциплины	108/3 ЗЕ	108/3 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ЛПЗ	СРС	всего	лекция	ЛПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
1 семестр						2 курс				
1. Общие сведения о гигиене и санитарии / Введение. Понятие гигиены и санитарии		16	2	4	10	16	2	-	14	ПК-3
	1 Понятие, цель и задачи предмета		+		+		+		+	
	2 Краткая история развития гигиены		+		+		+		+	
	3 Понятие «гигиенический норматив». Основные принципы нормирования		+	+	+		+		+	
	4 Федеральные законы №52, №29			+	+		+		+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
2 Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии		12	-	2	10	12	-	-	12	ПК-3
	1 Формы госнадзора			+	+				+	
	2 Виды госконтроля			+	+				+	
	3 Принципы организации производственного контроля на предприятиях			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
3. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности		16	2	2	12	16	2	-	14	ПК-3
	1 Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, набору помещений, водоснабжению и системе канализации		+		+		+		+	
Форма контроля		устный опрос, решение практических задач				вопросы к зачету				
4 Санитарно-гигиенические требования при		8	-	2	6	8	-	-	8	ПК-3
	1 Санитарно-гигиенические			+	+				+	

производстве молока и кисломолочных продуктов	требования к производству пастеризованного молока									
	2 Санитарно-гигиенические требования при производстве кисломолочных продуктов			+	+					+
	3 Санитарно-гигиенические требования при использовании заквасок			+	+					+
	4 Санитарно-гигиенические требования к получению и первичной обработке молока			+	+					+
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
5. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности		16	2	2	12	16	2	-	14	ПК-3
	1 Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам		+		+		+		+	
	2 Гигиенические требования к первичной обработке		+		+		+		+	
	3 Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий		+		+		+		+	
	4 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности			+	+				+	
	5 Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям				+				+	
Форма контроля		Коллоквиум 1				вопросы к зачету				
6. Санитарно-гигиенические требования		16	2	2	12	16	-	-	16	ПК-3
	1 Природоохранные мероприятия при производстве рыбной продукции		+		+				+	
	2 Санитарно-гигиенические требования к производству соленой		+		+				+	

к предприятиям рыбной промышленности	продукции									
	3 Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой продукции		+		+					+
	4 Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции			+	+					+
Форма контроля		Коллоквиум 2				вопросы к зачету				
7.Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия		8	-	2	6	8	-	-	8	ПК-3
	1 Классификация пищевых заболеваний		+		+				+	
	2 Характеристика пищевых заболеваний. Профилактические мероприятия.		+		+				+	
	3 Личная гигиена работников пищевых производств			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, решение практических задач				вопросы к зачету				
8. Методы профилактики. Дезинфекция		16	-	4	12	12	-	-	12	ПК-3
	1 Дезинфекция на предприятиях			+	+				+	
	2 Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				
Аудиторных и СРС		108	8	20	80	104	6	8	90	
Зачет		-				4				
Всего часов		108				108				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния», реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» в интерактивной форме проводится около 35% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		лабораторные занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	2			2
3	лекция-презентация	2	решение практических задач	2	4
5	лекция-презентация	2			2
7			решение практических задач	2	2
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					10 (35,0%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) 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.znaniium.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>

б) дополнительная литература

5. 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>]

6. 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>

в) учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

1. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (очная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).

2. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (очная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).

3. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (заочная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого

книголюба;

<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;

<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;

<http://meatind.ru> – мясная индустрия;

<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд

<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии.

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Security лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория №102, корпус факультета биотехнологии	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор Hitachi CP-R56, копи-устройство Virtualink Mimio Xitor PC, компьютер Core 2 Duo 1,8 Документ-камера Aver-Vision 130 Колонки Sven SPS 678 2 18 W
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории №313, корпус факультета биотехнологии	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000, экран, ноутбук ASUS X50SLseries Сушильный шкаф, микроскопы, муляжи, акушерский инструментарий (Афанасьева – 1 комплект, Бесхлебнова – 1 комплект), зеркала для вагинального исследования коров, овец и кобыл, фотоэлектрокалориметр КФК-2, термостат для оттаивания спермы, сосуды Дьюара для хранения спермы., аппарат для диагностики супоросности (ультразвуковой TUR-20S), аппарат для экспресс-диагностики мастита (ПЭДМ), аппарат для определения электрического сопротивления влагалищной слизи, двухканальный катетер для промывания матки., кружка Эрмарха, молочко-контрольные пластинки для исследования на маститы.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4 - 7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объем часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с

конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателем. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Практические занятия (семинары) проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений и ведения полемики.

Планы практических занятий предполагают подготовку докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного или письменного изложения мыслей по определенной проблеме. Кроме того, по темам курса студенты составляют планы ответов, логические и графические схемы.

Практическое занятие является действенным средством усвоения курса дисциплины. Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности.

Для организации работы по подготовке студентов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

1. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (очная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).
2. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (очная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).
3. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (заочная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое

внимание нужно уделять работе с первоисточниками, дополнительной литературой, учебной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, первоисточниками, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов;

- подготовка к зачету непосредственно перед ними.

Зачет – форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить и углубить полученные знания, систематизировать и структурировать их. Готовясь к зачету, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных и практических занятий, повторить ключевые термины и понятия. Для успешного повторения ранее изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За месяц до проведения зачета преподаватель сообщает студентам примерные вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации работы по подготовке студентов к самостоятельным занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

4. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (очная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).
5. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (очная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).
6. Хон Ф.К. Санитария и гигиена перерабатывающих производств: методические указания для выполнения практических занятий (заочная форма обучения). – Курган, 2015 (рукопись).

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Приложение 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Приложение 1 к рабочей программе дисциплины

Санитария и гигиена перерабатывающих производств

Направление подготовки – 36.04. 02 Зоотехния

Направленность программы (магистерская программа) – Технология производства и переработки продуктов животноводства

Квалификация – Магистр

с. Лесниково
2021

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» основной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния

1.2 В ходе освоения дисциплины «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» промежуточная аттестация используются следующие виды контроля: текущий контроль и (итоговый контроль по данной дисциплине, предусмотренный учебным планом).

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» является зачет.

2 Паспорт фонда оценочных средств

Контролируемые разделы, темы дисциплины*	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства**		
		Текущий контроль		промежуточная аттестация
		очное отделение	заочное отделение	
1. Общие сведения о гигиене и санитарии / Введение. Понятие гигиены и санитарии	ПК-3	устный опрос	вопросы к зачету	зачет
2. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии	ПК-3	устный опрос	вопросы к зачету	
3. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности	ПК-3	устный опрос, решение практичеб	вопросы к зачету	
4 Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов	ПК-3	устный опрос	вопросы к зачету	
5. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности	ПК-3	коллоквиум №1	вопросы к зачету	
6. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности	ПК-3	устный опрос	вопросы к зачету	
7Профилактические	ПК-3	устный	вопросы к	

мероприятия на предприятиях перерабатывающих производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия		опрос	зачету	
8 Методы профилактики. Дезинфекция	ПК-3	коллоквиум №2	вопросы к зачету	

3. Типовые контрольные задания (необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» не проводится.

3.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ (ПО ТЕМАМ)

3.2.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УСТНОГО ОПРОСА

Текущий контроль по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» проводится в форме устного опроса с целью оценки знаний обучающихся по конкретной теме.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

Тема 1 Общие сведения о гигиене и санитарии. Введение. Понятие гигиены и санитарии

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дать понятия «гигиена», «санитария».
2. Каковы цель и задачи гигиены на перерабатывающих предприятиях?
3. Каковы основные принципы нормирования?
4. Дайте определение санитарно - эпидемиологического благополучия населения?
5. Каков вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки?
6. Что такое государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, санитарно-эпидемиологическое заключение?
7. Каковы права и обязанности производителей в соответствии с санитарным законодательством?
8. Действующие санитарные правила и нормы (СанПиН) при производстве молочных, мясных и рыбных продуктов.

Тема 2 Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Структура санитарно-эпидемиологического надзора в РФ.
2. В чем суть регулирования отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов?
3. Какие функции выполняет госнадзор?
4. Кто осуществляет государственный контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Р.Ф.?
5. Какова цель производственного контроля?
6. Что является объектом производственного контроля?

Тема 3 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей молочной промышленности

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Какова реакция организма человека на высокие и низкие показатели температуры воздуха?
2. Что такое терморегуляция?
3. Каковы гигиенические требования к системе отопления помещений?
4. Перечислите показатели естественной освещенности.
5. Какие осветительные приборы не рекомендуется устанавливать в производственных помещениях?
6. Какие измерительные приборы используют для определения искусственной освещенности, влажности, температуры, скорости движения воздуха?

Тема 4 Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, набору помещений, водоснабжению и системе канализации
 1. Чем опасны токсикоинфекции?
 2. Каковы профилактические меры пищевых отравлений?
 3. Что включает в себя сан.одежда работника? Как часто проводится смена сан.одежды?

4. Какие виды медицинского осмотра проходят работники предприятий перерабатывающих производств?
5. Что такое бактерионосительство и чем оно опасно?
6. С какими заболеваниями не допускаются на работу при производстве молока и кисломолочных продуктов?

Тема 5 . Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей мясной и рыбной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и предприятиям мясной промышленности

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам
- 2 Гигиенические требования к первичной обработке
- 3 Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий
- 4 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности
- 5 Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям

Тема 6 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Природоохранные мероприятия при производстве рыбной продукции
- 2 Санитарно-гигиенические требования к производству соленой продукции
- 3 Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой продукции
- 4 Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции

Тема 7 Профилактические мероприятия на предприятиях пищевых производств. Пищевые заболевания и профилактические мероприятия

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Классификация пищевых заболеваний
- 2 Характеристика пищевых заболеваний. Профилактические мероприятия.
- 3 Личная гигиена работников пищевых производств

Тема 8 Методы профилактики. Дезинфекция

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Что такое дезинфекция?
2. Какие виды дезинфицирующих средств применяются на предприятиях пищевых производств?
3. От чего зависит эффективность обработки инвентаря, оборудования?
4. Сколько дней может храниться раствор хлорной извести?
5. Какие бывают методы дезинфекции?
6. Какой транспорт разрешено использовать для перевозки пищевых продуктов?
7. Перечислить правила приёмки пищевых продуктов.
8. Перечислить требования к хранению продуктов.

Ожидаемые результаты:

- **знать:** санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;

- **уметь:** оценить санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;

- **владеть:** навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.

Критерии оценки устного опроса:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-3 считается сформированным, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.2.2 КОЛЛОКВИУМЫ

Текущий контроль по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» проводится в форме коллоквиумов с целью контроля усвоения учебного материала тем разделов дисциплины, организованных как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Перечень компетенций. Поверяемых оценочным средством: ПК-3.

Коллоквиум № 1 (по темам 1-4)

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.

Коллоквиум № 2 (по темам 5-8)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

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.

Ожидаемые результаты:

- **знать:** санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;
- **уметь:** оценить санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;
- **владеть:** навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в

ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;
- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Компетенция ПК-3 считается сформированной, если по результатам коллоквиума обучающийся получил оценку «удовлетворительно» «хорошо» или «отлично».

3.3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены

3.3.2 Контрольные работы/расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены

3.3.3. Доклады по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» проводится в форме докладов обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала. При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью на 5-7 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3

Тематика докладов:

1 Санитария предприятий мясной промышленности

- 2 Санитарно-гигиенические требования и правила к территории, основным сооружениям, помещениям и оборудованию в мясной промышленности.
- 3 Санитария предприятий молочной промышленности
- 4 Санитарно-гигиенические требования и правила к территории, основным сооружениям, помещениям и оборудованию в молочной промышленности.
- 5 Средства используемые для мойки и дезинфекции на объектах ММП
- 6 Факторы влияющие на эффективность процесса мойки: химия, механика, температура и время.
- 7 Санитарно-гигиенические требования к воздушной среде предприятий ММП и способы ее оптимизации.
- 8 Почва как источник передачи возбудителей инфекционных болезней.
- 9 Патогенные микроорганизмы. Эпидемиологическая роль почвы..
- 10 Санитарно-гигиенические требования к воде, используемой на предприятиях ММП
- 11 Очистка и обеззараживание сточных вод ММП
- 12 Личная гигиена работников предприятий ММП
- 13 Источники микробного обсеменения мяса и мясных продуктов.
- 14 Санитарная обработка помещений и оборудования
- 15 Гигиена уоя скота и разделки туш.
- 16 Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по переработке туш.
- 17 Санитарная обработка оборудования и инвентаря объектов по переработке условно годного мяса, субпродуктов, кишечных фабрикатов,
- 18 Техника безопасности при проведении санитарной обработки и личная гигиена работников предприятий
- 19 Гигиенические требования при санитарной обработке. Личная гигиена работников предприятий.
- 20 Санитария предприятий молочной промышленности
- 21 Основные требования к территории, производственным цехам, бытовым и вспомогательным помещениям, водоснабжению, канализации и др.
- 22 Гигиена и санитария производства молока
- 23 Гигиена получения молока, гигиена транспортировки, гигиена хранения и переработки молока. Пути микробного обсеменения молока. Санитарная обработка молочного оборудования.
- 24 Гигиена и санитария молочных продуктов
- 25 Ветеринарно-санитарная оценка сырья. Способы обработки молока и
- 26 молочных продуктов. Приемка, переработка и хранение молока. Требование технического регламента к безопасности молока и молочных продуктов.
- 27 Санитарная обработка оборудования и тары

28 Характеристика дезинфицирующих средств. Дезинфекция технологического оборудования и тары. Факторы, влияющие на эффективность дезинфекции технологического оборудования и тары.

Ожидаемые результаты:

- **знать:** санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;
- **уметь:** оценить санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;
- **владеть:** навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	<p>Знает санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;</p> <p>Умеет оценивать санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;</p> <p>Владеет навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.</p>
«Хорошо»	<p>Знает не в полном объеме санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;</p> <p>Умеет не в полном объеме оценивать санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;</p> <p>Владеет не в полном объеме навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.</p>

«Удовлетворительно»	<p>Знает некоторые санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;</p> <p>Умеет проводить некоторые мероприятия по оценке санитарного состояния перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;</p> <p>Владеет некоторыми навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Не знает санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;</p> <p>Не умеет оценивать санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;</p> <p>Не владеет навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.</p>

Компетенция ПК-3 считается сформированной, если по результатам доклада с презентацией обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 36.04.02 Зоотехния предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а

также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-3.

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (зачета)
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ
ПРОИЗВОДСТВ»**

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

Ожидаемые результаты:

- **знать:** санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;
- **уметь:** оценить санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;
- **владеть:** навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.

. Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено», то компетенция ПК-3 сформирована, если «не зачтено», то не сформирована.

4 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже:

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме зачета

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Зачтено	<p>Знает санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;</p> <p>Умеет оценивать санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;</p> <p>Владеет навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.</p>	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Не зачтено	<p>Не знает санитарно-гигиенические требования на перерабатывающих производствах;</p> <p>Не умеет оценивать санитарное состояние перерабатывающих предприятий в части соблюдения санитарных норм и правил;</p> <p>Не владеет навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в выпускаемой продукции различного рода загрязнителей.</p>	Компетенция не сформирована

Компетенция ПКЗ считается сформированным, если обучающийся получил оценку «зачтено».

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» проводится в виде устных зачетов и

письменного экзамена с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 36.04.02 «Зоотехния» предусмотрено три промежуточных аттестации по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточных аттестаций осуществляется в период лекционных и лабораторных занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы студентов. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачетов и экзамена обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, умение тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляться с предложенными практическими задачами, решать их без помощи и подсказок преподавателя, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников;

Полнота ответа обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

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

в составе ОПОП 36.04. 02 Зоотехния на 2021-2022 учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____ Ф.К. Хон

Изменения утверждены на заседании кафедры биологии и ветеринарии

« ____ » _____ 2021 г.

(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ Н.А. Лушников