

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 /  
*Змызгова* 20 23 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИЩЕВЫХ  
ПРОИЗВОДСТВ**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата  
**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Направленность:  
**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Формы обучения: очная, заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» составлена в соответствии с учебными планами по программе бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 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.

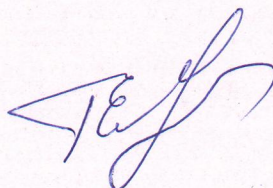
Рабочую программу составил  
доцент кафедры «Ветеринария и зоотехния»



Н.А. Позднякова

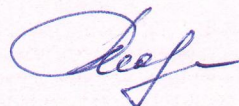
Согласовано:

Заведующий кафедрой  
«Ветеринария и зоотехния»



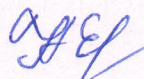
Г.Е. Усков

Заведующий кафедрой  
«Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства»



Л.А. Морозова

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



А.У. Есембекова

## 1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 4 Зачетных единицы трудоемкости (144 академических часа)

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		6
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>в том числе:</b>		
Лекции	20	20
Практические работы	28	28
<b>Самостоятельная работа, всего часов</b>	<b>96</b>	<b>96</b>
<b>в том числе:</b>		
Подготовка к экзамену	27	27
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	69	69
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>
<b>Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		6
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>в том числе:</b>		
Лекции	2	2
Практические работы	6	6
<b>Самостоятельная работа, всего часов</b>	<b>136</b>	<b>136</b>
<b>в том числе:</b>		
Подготовка к экзамену	9	9
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	127	127
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>
<b>Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

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

Безопасность сырья и продуктов питания;  
Технология разработки стандартов и нормативной документации  
Пищевые и биологические активные добавки.

Для успешного освоения дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Химия» и «Микробиология и иммунология».

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» являются необходимыми для успешного освоения следующих дисциплин:

Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Технология переработки мяса  
Технология переработки молока  
Безопасность сырья и продуктов питания.

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

Целью изучения дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» является привитие навыков обучающимся по применению общих принципов производственного гигиенического контроля за соблюдением чистоты на всех этапах производства сырья и продуктов питания, а также на всех объектах, задействованных в производстве пищевых продуктов.

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

– знание санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих качество и безопасность выпускаемой пищевой продукции, системы государственного, производственного и ведомственного надзора за производством качественной пищевой продукции;

– применение правил личной и производственной гигиены, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, гигиеническим требованиям к обеспечению качества и безопасности выпускаемой продукции;

– организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки;

– организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Способность осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-3).

В результате освоения дисциплины «Санитария и гигиена пищевых производств» обучающийся должен:

- знать санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности при производстве пищевых продуктов (ПК-3);

- уметь оценить санитарное состояние предприятия пищевой промышленности в части соблюдения санитарных норм и правил качества и безопасности продукции (ПК-3);

- владеть навыками использования санитарных норм и правил в работе предприятий пищевых производств, методикой оценки инфекционного и потенциального риска здоровью, обусловленного содержанием в продуктах питания 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	Лабораторные работы
Рубеж 1	1	Введение. Основы гигиены и санитарии	2	2	
	2	Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения	2	2	
	3	Гигиена воздушной среды	2	2	
	4	Параметры микроклимата производственных помещений	2	2	
	5	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	2	4	
		<i>Рубежный контроль № 1</i>	-	2	
Рубеж 2	6	Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях	2	4	
	7	Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов		2	
	8	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности	2	2	
	9	Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям	2	2	
	10	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности	2	2	
		<i>Рубежный контроль № 2</i>	-	2	
<b>Всего:</b>			20	28	

## Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Введение. Основы гигиены и санитарии	2	-	
2	Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения	-	-	
3	Гигиена воздушной среды	-	-	
4	Параметры микроклимата производственных помещений	-	-	
5	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов		-	
6	Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях		-	
7	Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов		2	
8	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности		2	
9	Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям		-	
10	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности		2	
<b>Всего:</b>		2	6	

### 4.2. Содержание лекционных занятий

#### *Тема 1. Введение. Основы гигиены и санитарии*

Понятие, цель и задачи гигиены и санитарии. Краткая история развития гигиены. Понятие «гигиенический норматив». Основные принципы нормирования. Госнадзор и госконтроль в сфере гигиены и санитарии

#### *Тема 2. Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения*

Значение воды для человека. Источники водоснабжения. Требования к системам водоснабжения и канализации. Нормативы качества питьевой воды.

#### *Тема 3. Гигиена воздушной среды*

Состав воздуха. Источники загрязнения и меры по охране воздуха. Требования к системе вентиляции производственных помещений.

#### ***Тема 4. Параметры микроклимата производственных помещений***

Влияние температуры воздуха на организм человека. Требования к системе отопления помещений. Гигиенические требования к освещению.

#### ***Тема 5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов***

Содержание, цель, задачи и гигиенической экспертизы. Этапы проведения гигиенической экспертизы. Проведение гигиенической экспертизы продукции.

#### ***Тема 6. Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях***

Личная гигиена работников пищевых производств. Дезинфекция на предприятиях. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дератизации и дератизации. Гигиеническая оценка моющих средств.

#### ***Тема 7. Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов***

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, набору помещений, водоснабжению и системе канализации молокоперерабатывающих предприятий. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на молочном заводе.

#### ***Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности***

Санитарные требования к территории предприятий мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к приемке и предубойному содержанию скота на мясокомбинате. Санитарные требования к первичной обработке и переработке продуктов убоя.

#### ***Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям***

Санитарные требования к территории птицеперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к убою птицы. Санитарно-гигиенические требования к переработке и хранению птицы и птицепродуктов.

#### ***Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности***

Природоохранные мероприятия при производстве рыбной продукции. Санитарно-гигиенические требования к производству соленой продукции. Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой продукции. Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции.

### 4.3. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование занятия	Норматив времени, час.	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Введение. Основы гигиены и санитарии	Основные принципы нормирования	2	-
2	Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения	Зоны санитарной охраны. Очистка, улучшение и обеззараживание воды. Оценка воды по органолептическим показателям	2	-
3	Гигиена воздушной среды	Санитарно-гигиенические требования к системе вентиляции производственных помещений	2	-
4	Параметры микроклимата производственных помещений	Гигиеническая оценка микроклимата помещения	2	-
5	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	Проведение гигиенической экспертизы продукции	4	-
Рубежный контроль 1			2	
6	Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях	Личная гигиена работников пищевых производств. Дезинфекция на предприятиях	4	-
7	Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов	Санитарно-гигиенические требования к получению и первичной обработке молока. Санитарно-гигиенические требования к производству молока и кисломолочных продуктов	2	2
8	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности	Требования к производству колбасных изделий и мясных консервов	2	2
9	Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям	Санитарно-гигиенические требования к производству яиц	2	-
10	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности	Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации рыбной продукции	2	2
Рубежный контроль 2			2	
<b>Всего:</b>			<b>28</b>	<b>6</b>



## **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 работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практической работы.

Практические проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы.

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 самостоятельное изучение разделов дисциплины, подготовку к практическим занятиям, к рубежным контролям (для обучающихся очной формы обучения).

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

### **Рекомендуемый режим самостоятельной работы**

<b>Наименование вида самостоятельной работы</b>	<b>Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.</b>	
	<b>Очная форма обучения</b>	<b>Заочная форма обучения</b>
<b>Самостоятельное изучение тем дисциплины:</b>	<b>41</b>	<b>121</b>
Введение. Основы гигиены и санитарии	5	13
Гигиенические требования к качеству воды и источникам водоснабжения	4	12
Гигиена воздушной среды	4	12
Параметры микроклимата производственных помещений	4	12
Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	4	12

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Санитарный режим на перерабатывающих предприятиях	4	12
Санитарно-гигиенические требования при производстве молока и кисломолочных продуктов	4	12
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности	4	12
Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям	4	12
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности	4	12
<b>Подготовка к практическим занятиям (по 2 часу на каждое занятие)</b>	20	6
<b>Подготовка к рубежным контролям (по 4 часа на каждый рубеж)</b>	8	-
<b>Подготовка к Экзамену</b>	27	9
<b>Всего:</b>	<b>96</b>	<b>136</b>

Приветствуется выполнение разделов самостоятельной работы в аудиториях и в компьютерном классе института биотехнологии.

## 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.
2. Перечень вопросов для рубежного контроля №1 (модуль 1).
3. Перечень вопросов для рубежного контроля №2 (модуль 2).
4. Перечень вопросов к экзамену.

### 6.2. Система балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся по дисциплине

#### Очная форма обучения

№	Наименование	Содержание					
<b>Очная форма обучения</b>							
1	Распределение баллов за семестры по видам учебной работы, сроки	Распределение баллов					
		Вид учебной работы:	Посещение лекций	Выполнение и защита практических занятий	Рубежный контроль №1	Рубежный контроль №2	Экзамен

	сдачи учебной работы (доводятся до сведения обучающихся на первом учебном занятии)	Балльная оценка:	До 20	До 24	До 12	До 14	До 30
		Примечания:	10 лекций по 2 балла	12 практических занятий по 2 балла	на 7-ом практическом занятии	на 14-ом практическом занятии	
2	Критерий пересчета баллов в традиционную оценку по итогам работы в семестре и Экзамена	50 и менее баллов – неудовлетворительно; 51...70 – удовлетворительно; 71... 90 – хорошо; 91...100 – отлично					
3	Критерии допуска к промежуточной аттестации, возможности получения автоматического Экзамена 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 45 баллов. В случае если обучающийся набрал менее 45 баллов, то к аттестационным испытаниям он не допускается.</p> <p>Для получения экзамена без проведения процедуры промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в ходе текущего и рубежных контролей не менее 70 баллов. 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"> <li>- выполнение дополнительных заданий по дисциплине (модулю, практике); дополнительные баллы начисляются преподавателем;</li> <li>- участие в течение семестра в учебной, научно-исследовательской, спортивной, культурно-творческой и общественной деятельности КГУ.</li> </ul>					
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 набрана сумма менее 35 баллов, обучающемуся необходимо набрать недостающее количество баллов за счет выполнения дополнительных заданий, до конца последней 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 1-5. На подготовку к ответу отводится 5 минут.

*Рубежный контроль 2* предполагает выполнение практических и лабораторных занятий и ответы на два вопроса по темам 6-10. 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.

Экзамен проводится в устной 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 и экзамена заносятся преподавателем в экзаменационную ведомость, которая сдается в организационный отдел института в день экзамена, а также выставляются в зачетную книжку студента.

#### **6.4. Примеры оценочных средств для рубежных контролей и экзамена**

##### **Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №1**

1. Понятие, цель и задачи дисциплины.
2. Краткая история развития гигиены.
3. Понятие «гигиенический норматив».
4. Основные принципы гигиенического нормирования.
5. Формы и виды госнадзора.
6. Виды госконтроля.
7. Какова цель производственного контроля? Объекты производственного контроля?
8. Принципы организации производственного контроля.
9. Проектирование предприятий пищевых производств. Виды проектов.
10. Санитарный надзор на стадии строительства и ввода в эксплуатацию пищевых объектов и пищевых объектов.
11. Значение воды для человека. Оценка воды по органолептическим показателям.
12. Источники водоснабжения. Требования к системам водоснабжения и канализации.
13. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
14. Каков химический состав воздуха? Источники и виды загрязнения воздушной среды.
15. Какие измерительные приборы используют для определения искусственной освещенности, влажности, температуры, скорости движения воздуха?
16. Гигиеническое значение воздуха и требования к вентиляции.
17. Гигиенические требования к системе отопления помещений.

18. Гигиенические требования к освещению. Какие осветительные приборы не рекомендуется устанавливать в производственных помещениях?
19. Содержание, цель, задачи и гигиенической экспертизы
20. Этапы проведения гигиенической экспертизы.
21. По каким критериям оценивается дератизация и дезинсекция на предприятии?
22. Какие критерии входят в гигиену труда рабочих?
23. Какие критерии входят в понятие личной гигиены работников предприятий?
24. Что такое дезинфекция? От чего зависит эффективность обработки инвентаря, оборудования?
25. Какие виды дезинфицирующих средств применяются на предприятиях пищевых производств?
26. Методы дезинфекции.

### **Примерный перечень вопросов к рубежному контролю №2**

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

17. Каковы гигиенические показатели микробиологической и химической загрязненности мясных продуктов?

18. Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам на предприятии по производству мясопродуктов.

19. Что такое первичная обработка на мясоперерабатывающих предприятиях?

20. Для каких целей организуется предубойный отдых для скота?

21. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются для помещений содержания скота?

22. По каким санитарно-гигиеническим показателям характеризуется территория мясокомбината?

23. Перечислить критерии гигиенического обследования при приеме животных на переработку.

24. Гигиеническая характеристика санитарных боен.

25. Гигиеническая характеристика первичной обработки скота.

26. Гигиеническая характеристика обработки продуктов убоя.

27. Гигиеническая характеристика мясоперерабатывающего цеха.

28. Перечислить требования по транспортированию мяса и мясных изделий.

29. Какие гельминтозы передаются через мясо и мясопродукты? Каковы меры профилактики гельминтозов, передающихся через мясо?

30. Какие мясо и мясопродукты считаются «условно годными» и «непригодными»? Где и как хранится такое мясо до решения вопроса об его дальнейшем использовании или уничтожении?

31. Какие существуют методы обеззараживания «условно годной» мясной продукции? Требования к замораживанию мяса. Требования к прогреванию и посолу мяса.

32. Общие требования к личной гигиене работников мясоперерабатывающей промышленности.

33. В чем суть природоохранных мероприятий в местах размещения предприятий рыбной промышленности?

34. Санитарно-гигиенические требования к размещению предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.

35. Какой должна быть санитарная зона для мусора и отходов рыбного производства?

36. Гигиенические показатели микробиологической и химической загрязненности рыбы и рыбопродуктов.

37. Общие санитарные требования к рыбоперерабатывающим цехам.

38. Перечислить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту по перевозке рыбы и рыбопродуктов.

39. Перечислить санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к помещениям по реализации рыбы и рыбопродуктов.

40. Каковы меры профилактики гельминтозов, передающихся через рыбу?

41. Какая рыба и рыбная продукция считаются «условно годными»? Перечислите методы обеззараживания «условно годной» рыбы.

42. Требования к замораживанию рыбы, посолу рыбы, икры, горячей термической обработке.

### **Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамен)**

1. Понятие «гигиенический норматив». Основные принципы гигиенического нормирования.
2. Формы и виды госнадзора.
3. Виды госконтроля.
4. Принципы организации производственного контроля.
5. Проектирование предприятий пищевых производств. Виды проектов.
6. Санитарный надзор на стадии строительства и ввода в эксплуатацию пищевых объектов и пищевых объектов.
7. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
8. Гигиенические требования к водоснабжению.
9. Гигиенические требования к качеству к системе канализации.
10. Гигиеническое значение воздуха и требования к вентиляции.
11. Гигиенические требования к системе отопления помещений.
12. Гигиенические требования к освещению.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к территории, размещению зданий, водоснабжению и системе канализации.
14. Содержание, цель, задачи и гигиенической экспертизы.
15. Этапы проведения гигиенической экспертизы.
16. Дезинфекция. Факторы эффективности обработки инвентаря, оборудования.
17. Виды дезинфицирующих средств, применяемых на предприятиях пищевых производств.
18. Виды и методы дезинфекции на предприятиях пищевых производств.
19. Виды и методы дератизации на предприятиях пищевых производств.
20. Виды и методы дезинсекции на предприятии на предприятиях пищевых производств.
21. Санитарно-гигиенические требования к производству пастеризованного молока.
22. Санитарно-гигиенические требования при производстве кисломолочных продуктов.
23. Санитарно-гигиенические требования при использовании заквасок на предприятиях молочной промышленности.
24. Оценка молочных продуктов по показателям безопасности химической природы.
25. Оценка продукции по показателям безопасности микробиологического происхождения (КМАФАнМ, БГКП, патогенные м/о, плесени, дрожжи).

26. Методика расчета инфекционного и потенциального риска
27. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий
28. Гельминтозы, передаваемые через мясо и рыбу.
29. Требования к мероприятиям по профилактике гельминтозов, передающихся через мясо и мясные продукты, рыбу и рыбную продукцию.
30. Требования к методам обеззараживания "условно годной" мясной и рыбной продукции.
31. Оценка физико-химических показателей безопасности мясной продукции.
32. Оценка микробиологических показателей безопасности мясопродуктов.
33. Природоохранные мероприятия при производстве рыбной продукции.
34. Санитарно-гигиенические требования к производству соленой продукции.
35. Санитарно-гигиенические требования при производстве копченой продукции.
36. Оценка физико-химических показателей рыбопродуктов.
37. Оценка микробиологических показателей рыбопродуктов.
38. Классификация пищевых заболеваний.
39. Характеристика пищевых заболеваний. Профилактические мероприятия.
40. Личная гигиена работников пищевых производств.
41. Виды и требования медицинского осмотра для работников предприятий пищевых производств.
42. Методы современной дезинфекции.
43. Санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений.
44. Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.

### **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 Животноводство, гигиена и ветеринарная санитария: учебник / под ред. В. А. Медведского. - Минск : РИПО, 2021. - 378 с. - ISBN 978-985-7253-27-2. - Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854594>.



2 Кольман О.Я., Иванова Г.В., Никулина Е.О. Санитария и гигиена: учебное пособие. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-7638-4065-0. - Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818972>.

3 Феокистова Т.Г., Феокистова О.Г., Наумова Т.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. ISBN 978-5-16-004894-9. - Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003701>. –по подписке.2

## **7.2. Дополнительная литература**

1 Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / 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 Сидорчук А.А., Крупальник В.Л., Попов Н.И., Глушков А.А. Ветеринарная санитария: Учебное пособие – Санкт-Петербург: Издательство Лань, 2011. - 368 с. [Электронный ресурс; Режим доступа <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/75>]

3 Сон К.Н., Родин В.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018 - 208 с.: 60x90 1/16. - [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com//bookread2.php?book=405422>].

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Позднякова Н.А. Санитария и гигиена пищевых производств: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины. – Курган: изд-во КГСХА, 2021. – С. 88 (рукопись).

2. Позднякова Н.А. Санитария и гигиена пищевых производств: методические указания по самостоятельной работе студентов. – Курган, 2021 (рукопись).

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

1. <http://vsegost.com/> Библиотека ГОСТов
2. [Otherre.ferats.allbest.ru/agriculture/0001646 - C/html](http://Otherre.ferats.allbest.ru/agriculture/0001646-C/html) – Ветеринарно-санитарная экспертиза в России
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. <http://www.twirpx.com/> - все для студента
5. <http://window.edu.ru/window/library> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования).

## **10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znaniium.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 пищевых производств»**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной про-  
дукции

Направленность:

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 6 (очная форма обучения), 6 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

Понятие гигиены и санитарии. Госнадзор и госконтроль в сфере гигие-  
ны и санитарии. Гигиенические требования к качеству воды и источникам  
водоснабжения. Гигиена воздушной среды. Параметры микроклимата про-  
изводственных помещений. Санитарно-гигиенические требования при про-  
изводстве молока и кисломолочных продуктов. Методика оценки потенци-  
ального риска здоровью, обусловленного содержанием в молочных продук-  
тах загрязнителей. Оценка санитарного состояния предприятия молочной  
промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производству и  
предприятиям мясной промышленности. Санитарно-гигиенические требова-  
ния к предприятиям рыбной промышленности. Мясо, рыба и их продукты,  
как фактор передачи паразитарных заболеваний. Профилактические меро-  
приятия на предприятиях пищевых производств. Методы профилактики.  
Дезинфекция. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

ЛИСТ  
регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу  
учебной дисциплины  
**«Санитария и гигиена пищевых 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.

