

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Александрович
Должность: И.о. директора Технологического института
Дата подписания: 15.07.2021 16:47
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fced0b0d02f47083d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Технологического института

«*С.А. Бредихин*» 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.09 Санитария и гигиена на молочных,
мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях
для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Курс 4
Семестр 7

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2021

Москва, 2021

Разработчики:

Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор

Пастух Ольга Николаевна, кандидат с.-х. наук, доцент

Корневская Полина Александровна, кандидат биол. наук, доцент

«23» 08 2021 г.

Рецензент: Соловьева Ольга Игнатьевна,

доктор с.-х. наук, профессор

«25» 08 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры

Технологии хранения и переработки

продуктов животноводства, протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,

доктор с.-х. наук, профессор

«30» 08 2021 г.

Согласовано:

Председатель учебно - методической

комиссии технологического института

Дунченко Нина Ивановна,

доктор тех. наук, зав. кафедрой, профессор

«30» 08 2021 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой

Технологии хранения и переработки

продуктов животноводства

«30» 08 2021 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

«4» Ерминова Л.В.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	7
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	9
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	17
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	18
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	18
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	20
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	20
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	21
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
Виды и формы отработки пропущенных занятий	22
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.09 «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» для подготовки бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология молочных и мясных продуктов

Цель освоения дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» формирование у обучающихся необходимых базовых теоретических и практических знания и приобретение умений и навыков в области обработки, анализа и использования текущей производственной информации с целью управления качеством продукции; использование нормативной документации, технических регламентов, ветеринарно-санитарных норм и правил в производстве продуктов питания животного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в вариативную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1.4; ПК-2.1.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина базируется на знаниях бакалавров, полученных при изучении фундаментальных и части специальных дисциплин, строится на современных технологиях производства разнообразной пищевой продукции, получаемой с применением современных технологий на основе сырья животного происхождения.

Дисциплина рассматривает следующие вопросы: правила проведения уборки, дезинфекции, личной гигиены, осуществления других санитарно-профилактических мероприятий на перерабатывающих предприятиях; требования к качеству и безопасности продовольственного сырья; соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов на всех этапах производственного процесса – от приема сырья до реализации готовой продукции; охрана окружающей среды.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов / 3 зач. единицы.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой.

Сведения о преподавателях, ведущих дисциплину: доктор с.-х. наук, профессор С.А. Грикшас

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» формирование у бакалавров необходимых базовых теоретических и практических знания и приобретение умений и навыков в области обработки, анализа и использования текущей производственной информации с целью управления качеством продукции; использование нормативной документации, технических регламентов, ветеринарно-санитарных норм и правил в производстве продуктов питания животного происхождения.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» включена в перечень дисциплин вариативной части учебного плана. Дисциплина «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» являются «Производство продукции животноводства», «Молоковедение», «Технология мяса и мясных продуктов».

Дисциплина «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения», «Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения», подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических и прикладных навыков в области технологии хранения и переработки продукции животноводства.

Рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПК-1	Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции	ПК-1.4 Обработывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции	текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции	обработывать, анализировать и использовать текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции	способностью обрабатывать, анализировать и использовать текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции
2.	ПК-2	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	использовать нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	способностью использовать нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	в т. ч. по семестрам № 7
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	64,35	64,35
Аудиторная работа	64,35	64,35
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	26	26
практические занятия (ПЗ)	26	26
лабораторные работы (ЛР)	12	12
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35	0,35
2. Самостоятельная работа (СРС)	43,65	43,65
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т. д.)</i>	34,65	34,65
Подготовка к зачету с оценкой (контроль)	9	9
Вид промежуточного контроля:		зачет с оценкой

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ЛР всего/*	ПКР	
Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока	52	14	12	6	0	20
Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы	55,65	12	14	6	0	23,65
<i>Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,35	0	0	0	0,35	0
Итого по дисциплине	108	26	26	12	0,35	43,65

Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока

Тема 1 Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Общие положения.

Тема 2 Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из молока с учетом санитарных норм и правил молочной отрасли.

Тема 3 Требования к территории, производственными и бытовыми помещениями, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды.

Тема 4 Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок.

Тема 5 Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов.

Тема 6 Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях.

Тема 7 Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной промышленности. Охрана окружающей среды.

Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы

Тема 8 Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности. Общие положения. Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.

Тема 9 Обеспечение качества мясного сырья и готовых изделий.

Тема 10 Формирования и обеспечение качество сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов

4.3 Лекции/лабораторные/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, лабораторного практикума, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов ¹
1.	Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока				
	Тема 1 Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Общие положения	Лекция №1 Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Общие положения	ПК-1.4 ПК-2.1		2
	Тема 2 Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из молока с учетом санитарных норм и правил молочной отрасли	Лекция №2 Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из молока с учетом санитарных норм и правил молочной отрасли	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		Практическое занятие №1 Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, инвентаря, тары, разливного и прочего молочного инвентаря	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
	Тема 3 Требования к территории, производственными и бытовыми помещениями, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды	Лекция №3 Требования к территории, производственными и бытовыми помещениями, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды	ПК-1.4 ПК-2.1		2
Практическое занятие №2 Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов		ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2	

¹ Участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов ¹
	Тема 4 Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок	<u>Лекция №4</u> Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лабораторная работа №1</u> Контроль производства заквасок для цельномолочной продукции (кисломолочных напитков, творога и сметаны)	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
		<u>Практическое занятие №3</u> Контроль молочного сырья	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
	Тема 5 Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов	<u>Лекция №5</u> Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лабораторная работа №2</u> Контроль производства заквасок для масла	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
		<u>Практическое занятие №4</u> Контроль пастеризованного и стерилизованного молока и сливок	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
	Тема 6 Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях.	<u>Лекция №6</u> Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях.	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лабораторная работа №3</u> Контроль производства заквасок для сыров	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	4
		<u>Практическое занятие №5</u> Контроль производства сгущенных молочных консервов, сухих молочных консервов, ЗЦМ и вспомогательных материалов	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
	Тема 7 Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной промышленности. Охрана окружающей среды	<u>Лекция №7</u> Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной промышленности. Охрана окружающей среды	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Практическое занятие №6 / Семинар</u> Охрана окружающей среды	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
	2.	Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы			
	Тема 8 Санитария и гигиена на предприятиях мясной	<u>Лекция №8</u> Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности. Общие положения.	ПК-1.4 ПК-2.1		2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов ¹
	промышленности	<u>Лекция №9</u> Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лабораторная работа №4</u> Санитарные нормы и правила при работе мясоперерабатывающих предприятий	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
		<u>Практическое занятие №7,8</u> Изучение санитарных норм и правил при строительстве и реконструкции мясоперерабатывающих предприятий	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	4
	Тема 9 Обеспечение качества мясного сырья и готовых изделий	<u>Лекция №10</u> Основные принципы обеспечения качества мясного сырья	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лекция №11</u> Основные принципы обеспечения качества готовых мясных изделий	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лабораторная работа №5</u> Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
		<u>Практическое занятие №9</u> Пути и методы обнаружения опасностей и их ликвидация, связанных с сырьем, технологической обработкой, хранением и транспортированием мясного сырья и готовой продукции	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
	Тема 10 Формирования и обеспечение качество сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов	<u>Лекция №12</u> Формирование и обеспечение качества рыбного сырья	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лекция №13</u> Формирование и обеспечение качества готовых продуктов из рыбы и гидробионтов	ПК-1.4 ПК-2.1		2
		<u>Лабораторная работа №6</u> Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	2
		<u>Практическое занятие №10,11</u> Санитария и гигиена на предприятиях по переработке рыбы	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	4
		<u>Практическое занятие №12,13</u> Санитария и гигиена в цехах по переработке гидробионтов	ПК-1.4 ПК-2.1	Устный опрос	4

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке молока		
1	Тема 1 Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Общие положения	Нормативные документы по соблюдению санитарных норм и правил на молочных предприятиях при приемке молока – сырья. Требования к территории перерабатывающего молочного предприятия. Контроль качества молока-сырья и готовых молочных продуктов (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 2 Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из молока с учетом санитарных норм и правил молочной отрасли.	Контроль качества поступающего молочного сырья (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 3 Требования к территории, производственными и бытовыми помещениями, водоснабжению, освещению, отоплению, канализации, санитарная охрана окружающей среды	Требования к производственным и бытовым помещениям на предприятии по переработке молока. Требования к водоснабжению, освещению, отоплению, канализации на предприятиях по переработке молока. Санитарная охрана окружающей среды (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 4 Требования к технологическому оборудованию и санитарной обработке, аппаратуры, инвентарю, посуды и тары, санитарные требования к технологическим процессам и производству заквасок	Санитарные требования к технологическим процессам производства молочной продукции. Санитарные требования к транспортированию молока и молочных продуктов. Санитарные требования при производстве заквасок. Санитарные требования к упаковочным материалам для молочных продуктов (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 5 Организация лабораторного контроля молочной продукции. Транспортирование молока и молочных продуктов	Контроль качества при производстве питьевого молока, питьевых сливок, кисломолочных напитков, масла и сыров (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 6 Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока. Гигиена труда и личная гигиена на молочных предприятиях	Обязанности работников на предприятиях по переработке молока. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях по переработке молока. Гигиена труда и личная гигиена работников на молочных предприятиях (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 7 Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной промышленности. Охрана окружающей среды	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной промышленности. Охрана окружающей среды (ПК-1.4; ПК-2.1)

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях по переработке мяса и рыбы		
2	Тема 8 Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности	Изучить правила личной гигиены в мясоперерабатывающих предприятиях. Изучить правила дезинсекция, дератизация мясоперерабатывающих помещений. Изучить обязанности администрации предприятия и ответственность за выполнением санитарных норм и правил мясоперерабатывающей промышленности (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 9 Обеспечение качества мясного сырья и готовых изделий	Санитарные нормы и контроль качества упаковочных материалов. Санитарные нормы и контроль качества при производстве мясных продуктов. Санитарные нормы и контроль качества при производстве кормов из мясных отходов (ПК-1.4; ПК-2.1)
	Тема 10 Формирования и обеспечение качество сырья и готовых продуктов из рыбы и гидробионтов	Санитарные нормы и контроль качества при производстве рыбных консервов и пресервов. Санитарные нормы и контроль качества при производстве кормов из рыбы и рыбных отходов (ПК-1.4; ПК-2.1)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из молока с учетом санитарных норм и правил молочной отрасли	Л №2	Проблемная лекция
2.	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной промышленности. Охрана окружающей среды	Л №7	Проблемная лекция
3.	Контроль производства заквасок для цельномолочной продукции (кисломолочных напитков, творога и сметаны)	ЛР №1	Работа в малых группах
4.	Контроль молочного сырья	ПЗ №3	Работа в малых группах
5.	Контроль производства заквасок для сыров	ЛР №3	Работа в малых группах
6.	Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из	Л №9	Проблемная лекция

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.		
7.	Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли	ЛР №5	Работа в малых группах
8.	Пути и методы обнаружения опасностей и их ликвидация, связанных с сырьем, технологической обработкой, хранением и транспортированием мясного сырья и готовой продукции	ПЗ №9	Работа в малых группах
9.	Формирование и обеспечение качества рыбного сырья	Л №12	Проблемная лекция
10.	Санитария и гигиена на предприятиях по переработке рыбы	ПЗ №10,11	Работа в малых группах

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет с оценкой)

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Основные санитарные нормы и правила на предприятиях молочной промышленности.
2. Контроль качества сырья и готовых пищевых молочных с учетом санитарных норм и правил молокоперерабатывающей промышленности.
3. Обеспечение биологической безопасности молока-сырья и молочной продукции.
4. Санитарные нормы и правила при строительстве молокоперерабатывающих предприятий.
5. Санитарные нормы и правила при реконструкции предприятий по переработке молока.
6. Санитарные правила, нормы и требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре

7. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых молокоперерабатывающих предприятий.

8. Пути и методы утилизации отходов и стоков предприятий по переработке молока.

9. Гигиенические требования к качеству и безопасности питьевой воды, воздуха.

10. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.

11. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

12. Основные виды термической обработки.

13. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью.

14. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий.

15. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятия.

16. Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда.

17. Содержание предприятий общественного питания.

18. Личная гигиена персонала.

19. Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его техническому и санитарному состоянию.

20. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

21. Отбор проб и оформление соответствующей документации.

22. Составление заключения

23. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

24. Гигиенические требования к вентиляции предприятий.

25. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам.

26. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке.

27. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке.

28. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий.

29. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия.

30. Дератизация.

31. Личная гигиена, профилактические обследование работников предприятий.

32. Заболевания, при которых противопоказана работа на предприятиях.

33. Санитарная документация, ее заполнение и хранение.

34. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования.
35. Микробиология молока.
36. Источники микрофлоры молока
37. Молочнокислые стрептококки.
38. Ароматообразующие бактерии
39. Молочнокислые палочки
40. Термофильные молочнокислые палочки
41. Мезофильные молочнокислые палочки
42. Пропионовокислые бактерии
43. Бифидобактерии
44. Уксуснокислые бактерии
45. Дрожжи
46. Плесневые грибы
47. Микрофлора свежего молока и изменение ее в процессе хранения
48. Снижение бактериальной обсемененности молока после его получения
49. Сохранение качества молока на заводе
50. Действие облучения на микрофлору молока
51. Пороки молока микробного происхождения
52. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко
53. Микробиология молочных продуктов – закваски.
54. Роль явления бактериофагии в молочном производстве.
55. Кисломолочные продукты, приготовляемые на заквасках мезофильных молочнокислых бактерий (простокваша обыкновенная, творог и сметана).
56. Кефир. Пороки кефира.
57. Кисломолочные продукты, приготовляемые на заквасках термофильных молочнокислых бактерий.
58. Микробиология масла. Источники.
59. Изменения микрофлоры масла при хранении. Пороки масла.
60. Микробиология сыров ее источники.
61. Сущность созревания сыров.
62. Микробиологические процессы при выработке сыров.
63. Сыры, созревающие при участии мезофильных молочнокислых бактерий (Латвийский сыр, сыр голландского типа, чедар).
64. Сыры, созревающие при участии термофильных молочнокислых бактерий (советский и швейцарский).
65. Пороки сыров микробного происхождения.
66. Микробиология мороженого.
67. Микробиология молочных консервов. Пороки.

68. Основные санитарные нормы и правила на предприятиях мясной промышленности.
69. Контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.
70. Обеспечение биологической безопасности мясного сырья и готовых изделий.
71. Обеспечение биологической безопасности на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов.
72. Санитарные нормы и правила при строительстве мясоперерабатывающих предприятий.
73. Санитарные нормы и правила при строительстве рыбоперерабатывающих предприятий.
74. Санитарные нормы и правила при реконструкции перерабатывающих предприятий.
75. Санитарные нормы и правила при реконструкции мясоперерабатывающих предприятий.
76. Инфекционные болезни – антропоозоозы, передающиеся с мясом и мясными продуктами.
77. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых мясоперерабатывающих предприятий.
78. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых рыбоперерабатывающих предприятий.
79. Пути и методы утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности.
80. Пути и методы утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **традиционная** система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 8

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Оренбург: ОГУ, 2017. — 135 с. — ISBN 978-5-7410-1803-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110668> .

2. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452> .

3. Батищева, Л. В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности: теория и практика: учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж: ВГУИТ, 2013. — 88 с. — ISBN 978-5-00032-015-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71656> .

4. Заболотных, М. В. Основы организации ветеринарно-санитарного дела: учебное пособие / М. В. Заболотных, И. А. Ивкова, И. Ю. Жидик. — Омск: Омский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-89764-873-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153561> .

7.2 Дополнительная литература

1. Голубева, Л. В. Проектирование предприятий отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие: в 2 частях / Л. В. Голубева, Д. В. Ключникова. — Воронеж: ВГУИТ, 2017 — Часть 1: Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум — 2017. — 143 с. — ISBN 978-5-00032-308-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106807> .

2. Батищева, Л. В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж: ВГУИТ, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-00032-011-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71655> .

3. Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / Т. М. Владимцева. — Красноярск: КрасГАУ, 2017. — 328 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130069> .

4. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Оренбург: ОГУ, 2017. — 135 с. — ISBN 978-5-7410-1803-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110668> .

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).
2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).
3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

Периодические издания

Журналы: Биотехнология; Молочная промышленность; Все о молоке; Маслоделие и сыроделие; Новое мясное дело; Все о мясе; Вопросы питания; Пищевая промышленность; Мясная индустрия; Птица и птицепродукты; Рыбное хозяйство; Рыбная сфера; Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья; Food industry; Fleischerei, Eurofisch.

7.3 Нормативные правовые акты

1. ТР ТС - 005 – 2011 - "О безопасности упаковки"
2. ТР ТС - 007 – 2011 - "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"
3. ТР ТС 021 - 2011- О безопасности пищевой продукции
4. ТР ТС 022 - 2011 - "Пищевая продукция в части ее маркировки"
5. ТР ТС 024 - 2011 - "Технический регламент на масложировую продукцию"
6. ТР ТС - 027 – 2012 - "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания"
7. ТР ТС - 029 – 2012 - "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"
8. ТР ТС - 033 – 2013 - "О безопасности молока и молочной продукции"
9. ТР ТС - 034 – 2013 - "О безопасности мяса и мясной продукции"

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Санитария и гигиена на молочных предприятиях: Рабочая тетрадь / О.Н. Пастух, Е.В. Жукова. М. 202___. 84 с.
2. Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях: Рабочая тетрадь / С.А. Грикшас, П.А. Корневская. М. 202_. 84 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Основные Интернет ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- <http://www.milkbranch.ru> (открытый доступ)
- <http://www.molmash.ru> (открытый доступ)
- <http://molokont.ru> (открытый доступ)
- <http://www.dairynews.ru> (открытый доступ)
- [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
- [www.tiu.ru/Переработка мяса](http://www.tiu.ru/Переработка_мяса) (открытый доступ)
- [www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы](http://www.agk-kronawitter.de/переработка_рыбы) (открытый доступ)
- www.meatscience.org (открытый доступ)

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам дан-

ных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Аг-
рикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к ин-
формационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Уч. корпус № 25, аудитория № 1, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10. Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11. анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12.экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13.Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14.Микродозатор (инв. № 552082) 15.столы 4 шт. 16.стулья 20 шт. 17.доска маркерная 1 шт.
Уч. корпус № 25, аудитория № 2, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592062) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592376) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592451) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592301) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592146) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592224) 7. лаз. принтер HP LJ 1200 (инв. № 34368/11) 8. оверхед-проектор (инв. № 33959/5) 9. шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80 (инв. № 552062) 10.весы лабораторные электронные (инв. № 552065) 11. комплект д/опред. массовой доли жира (инв. № 552076) 12.устройство для высушивания образцов (инв. № 552083) 13.анализатор молока (инв. №557879) 14.анализатор ультразвуковой (инв. № 557880) 15.столы 4 шт. 16.стулья 20 шт. 17.доска маркерная 1 шт.
Уч. Корпус № 25, аудитория № 9, учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории для проведения планируемой	<ol style="list-style-type: none"> 1. монитор Lenovo L 192 19" (инв. № 554211) 2. Cel D-1800/512/80/DVD-R (инв. № 558788/132) 3. принтер HP LJ 3052 (инв. № 558882/68) 4. видеоманит. Samsung SVR 2501 (инв. № 551996) 5. телевизор LGKF21P10 (инв. № 35183) 6. столы 10 шт. 7. стулья 20 шт. 8. доска меловая 1 шт.

учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	
Уч. корпус № 25, мини - молочный завод, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602253) 2. Маслобойка электрическая бытовая "Салют" (инв. № 602254) 3. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602255) 4. Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 (инв. № 602256) 5. Насос МА/MAR 40-80 (инв. № 33977) 6. Перегородка термоизолирующая (инв. № 34044) 7. Весы A&D HL400i (инв. № 559457) 8. весы ВЛТ-Э-5000 (инв. № 35584) 9. Завод по перераб.молока 6.95г. (инв. № 33597)
Уч. Корпус № 25, мини – цех переработки продуктов убоя животных, аудитории для проведения планируемой учебной, учебно-исследовательской, научно-исследовательской работы студентов, выполняемой во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Комп.700/20GB/128MB/SVGA/15" (инв. № 602270) 2. Мясорубка МИМ-300 (инв. № 34726) 3. камера КТД50 (инв. № 559032) 4. мясомассажер ВМ-50 (инв. № 602257) 5. оборудование колбасного цеха (инв. № 31933) 6. рН-метр МР120 (инв. № 34378) 7. Анализатор титрометрический (инв. №552068) 8. Анализатор "Эксперт" портативный (инв. № 35151) 9. Холодильник "Атлант" 367 (инв. № 593042) 10. Холодильник "Атлант" 5810-62 (инв. №593043) 11. морозильник Stinol (инв. № 557121/2) 12. Холодильник "Атлант"ММ-164" (инв. № 553673/1) 13. Шприц колбасный Косатег (инв. № 602217) 14. Шприц колбасный Косатег (инв. № 602218)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	<i>Читальные залы библиотеки</i>
Общежитие	<i>Комната для самоподготовки</i>

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» студенты обязаны посещать все виды занятий, систематически и ответственно подходить к самостоятельной работе, базируясь в ней на изучении учебной и научной литературы, материалов лекций и практических занятий.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить конспект (в виде реферата с использованием литературных источников) по пропущенным темам. При пропуске практических занятий студент самостоятельно должен освоить пропущенную тему, выполнить задания для самостоятельной работы и отработать их в согласованные с преподавателем сроки.

Разрешение о допуске к отработкам с учетом посещаемости занятий принимается в соответствии с действующими в учебном заведении требованиями. К зачету с оценкой студент допускается только при выполнении учебного плана и программы и при наличии допуска преподавателя. Промежуточный контроль (зачет с оценкой) проводится в установленные деканатом сроки.

В случае неудовлетворительной оценки по дисциплине аттестация студента проводится в соответствии с действующим в учебном заведении требованиями.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Объем, содержание и структура изучения дисциплины должны соответствовать учебному плану и программе.

Теоретические и практические занятия проводятся в форме, предусмотренной утвержденным календарно-тематическим планом.

При организации обучения по дисциплине «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» целесообразно использовать учебно-методическую литературу, ГОСТы и международные стандарты на молоко, мясо, рыбу и продукцию их переработки, мультимедийные средства при чтении лекций и проведении лабораторных работ и практических занятий с демонстрацией процессов хранения и переработки продукции животноводства.

При проведении занятий необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии. В то же время необходимо подчеркнуть, что, только изучив основы производства продукции животноводства, можно добиться наилучшего понимания и закрепления материала по данной дисциплине. При работе студентов по дисциплине «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» необходимо разделение группы на подгруппы - максимум по 10-12 человек или звенья по 4-5 человек. При работе звеньями или подгруппами особое внимание следует обратить на личное участие каждого студента в выполнении той или иной задачи строго соблюдать технику безопасности на рабочем месте.

Для повышения уровня подготовки и обеспечения усвоения знаний, умений и навыков студентами необходимо: контролировать посещаемость и организовывать отработку пропущенных занятий; стимулировать самостоятельную работу; использовать формы, методы и приемы активизации деятельности студентов, активные и интерактивные формы проведения занятий. Рекомендуется приглашать специалистов – производственников и организовывать мастер-классы. Основные преимущества этого метода обучения - это сочетание короткой теоретической части и индивидуальной работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков.

Программу разработали:

Гришас С. А., докт. с.-х. наук профессор

Пастух О.Н., канд. с.-х. наук доцент

Корневская П. А., канд. биол. наук доцент

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.Об «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология молочных и мясных продуктов (квалификация выпускника – бакалавр)

Соловьевой Ольгой Игнатьевной, профессором кафедры молочного и мясного скотоводства ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», доктором сельскохозяйственных наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология молочных и мясных продуктов (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчики – Грикшас Стяпас Антанович, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктор сельскохозяйственных наук; Пастух Ольга Николаевна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат сельскохозяйственных наук, Корневская Полина Александровна, доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидат биологических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» закреплено **2 индикатора профессиональных компетенций**. Дисциплина «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» составляет 3 зачётные единицы (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области технoхимического контроля продукции животноводства в профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» предполагает 10 занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки (опрос в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в учебно – производственных процессах (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с литературными источниками, нормативно-технической документацией), соответствуют специфике и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 4 источника, дополнительной литературой – 4 наименования, периодическими изданиями, некоторые со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 8 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология молочных и мясных продуктов (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором сельскохозяйственных наук Грикшасом Стяпасом Антановичем; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом сельскохозяйственных наук Пастух Ольгой Николаевной; доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом биологических наук Корневской Полиной Александровной, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Соловьева О.И., профессор кафедры молочного и мясного скотоводства
ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет
МСХА имени К.А. Тимирязева», доктор с.-х. наук

«25» 08 2021 г.