

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Акчурин Сергей Владимирович  
Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии  
Дата подписания: 17.11.2025 15:47:03  
Уникальный программный ключ:  
7abcc100773ae7c9cceb4a7a083ff3fbbf160d2a



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

Институт зоотехнии и биологии  
Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора института зоотехнии и  
биологии, д.вет.н., профессор  
Акчурин С.В.  
«26» августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.08 «САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление подготовки 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность: Управление пищевой безопасностью

Курс 1,2  
Семестр 2,3

Форма обучения: очная  
Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчики: Бачинская В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Козак С.С., д.б.н., Баранович Е.С., к.в.н., доцент

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

«23» июня 2025 г.

«25» июня 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

«25» июня 2025 г., протокол № 12

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
д.б.н., доцент Бачинская В.М.  
(подпись)

«25» июня 2025 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической  
комиссии института зоотехнии и биологии  
д.б.н., профессор

Манианов А.Г.  
(подпись)

Манианов А.Г.

Протокол № 10 «26» августа 2025 г.

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
д.б.н., доцент Бачинская В.М.  
(подпись)

«25» июня 2025 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Муромов В.А.  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>6</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ .....	6
ПО СЕМЕСТРАМ .....	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	12
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>17</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>18</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	18
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	23
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>22</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	22
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	22
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ.....	22
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ .....	23
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>23</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....</b>	<b>23</b>
<b>10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>23</b>
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>24</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий .....	25
<b>12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>25</b>

### **Аннотация**

рабочей программы учебной дисциплины Б1. О.08 «Санитарные правила для пищевых предприятий» для подготовки магистра по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Управление пищевой безопасностью

**Цель освоения дисциплины:** изучение ветеринарно-санитарного и гигиенического надзора на ведомственных предприятиях и транспортных средствах, осуществляющих перевозку и хранение сырья животного происхождения с учетом требований санитарных правил, которые регламентируют гигиенические режимы на всех участках производства сырья и продукции животного происхождения.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 2,3 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие индикаторы компетенций: ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3.

**Краткое содержание дисциплины:** основные понятия гигиены и санитарии, нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов, по регламентам санитарных правил для предприятий мясной промышленности, молочной промышленности, рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора. В санитарных правилах для различных ведомственных предприятий предусмотрено изучение требований к санитарии территории предприятий, базе предубойного содержания животных, водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, технологическим процессам, к холодильникам и складским помещениям, бытовым помещениям, а также к личной гигиене работников предприятия, к дезинфекции, дезинсекции и дератизации, ответственность администрации за нарушение санитарных правил на различных объектах и производственных участках.

**Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Промежуточный контроль:** зачет (2 семестр), экзамен (3 семестр).

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» является изучение ветеринарно-санитарного и гигиенического надзора на ведомственных предприятиях и транспортных средствах, осуществляющих перевозку и хранение сырья животного происхождения с учетом требований санитарных правил, которые регламентируют гигиенические режимы на всех участках производства сырья и продукции животного происхождения.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Санитарные правила для пищевых предприятий» включена в Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного. Дисциплина реализуется в соответствии с требованиями ФГОС и Учебного плана по направлению 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Санитарные правила для пищевых предприятий», являются «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Методология научного исследования», «Патоморфологическая диагностика заразных болезней», «Пищевые инфекции и токсикозы», «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах», «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях», «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов».

Дисциплина «Санитарные правила для пищевых предприятий» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Управление безопасностью сырья и продуктов животного происхождения», «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства», «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства», «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках».

Особенностью изучения дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» является осуществлять ветеринарно-санитарные требования к территории предприятий, базе предубойного содержания животных, водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, складским и бытовым помещениям, а также к технологическим холодильным процессам, производственным холодильным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю в производственных цехах.

Рабочая программа дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» 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.

### **4. Структура и содержание дисциплины**

#### **4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач.ед. (144 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК – 2.1 ОПК – 2.2 ОПК – 2.3	экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных	использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию

2.	ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК – 3.1 ОПК – 3.2 ОПК – 3.3	основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
3.	ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3	существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска



Таблица 2

## Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час.	в т.ч. по семестрам	
		№ 3	№ 4
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>58,65</b>	<b>24,25</b>	<b>34,4</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>58,65</b>	<b>24,25</b>	<b>34,4</b>
<i>в том числе:</i>			
<i>лекции (Л)</i>	24	12	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	24	12	16
<i>консультации перед экзаменом</i>	2	-	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,65	0,25	0,4
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>58,35</b>	<b>47,75</b>	<b>10,6</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)</i>	49,35	38,75	10,6
<i>Подготовка к зачету</i>	9	9	-
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	<b>27</b>	-	<b>27</b>
Вид промежуточного контроля:	зачет		экзамен

## 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

## Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
<b>Тема 1.</b> Основные понятия гигиены и санитарии на ведомственных предприятиях	13	2	2		9
<b>Тема 2.</b> Нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, по мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов	18	4	4		10
<b>Тема 3.</b> Нормативные и инструктивные документы, регламентирующие санитарные правила для предприятий мясной промышленности	18	4	4		10
<b>Тема 4.</b> Нормативные и	13,75	2	2		9,75

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий молочной промышленности					
<b>Контактная работа на промежуточном контроле</b>	0,25			0,25	
<i>Подготовка к зачету</i>	9				9
<b>Всего за 3 семестр</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0,25</b>	<b>47,75</b>
<b>Тема 5.</b> Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора в рыбной отрасли	10,6	4	4		2,6
<b>Тема 6.</b> Ветеринарно-санитарные требования к территории предприятий, базе предубойного содержания животных, водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, складским помещениям, бытовым помещениям	12	4	4		4
<b>Тема 7.</b> Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, холодильникам	10	4	4		2
<b>Тема 8.</b> Требования к технологическим процессам, личной гигиене работников предприятия, ответственность за нарушения санитарных правил и правил личной гигиены на производственных участках	10	4	4		2
<i>Подготовка к экзамену</i>	42,6	-	-	-	10,6
<i>Консультации перед экзаменом</i>	2				2
<b>Контактная работа на промежуточном контроле</b>	0,4	-	-	0,4	-
<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>27</b>				<b>27</b>
<b>Всего за 4 семестр</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0,4</b>	<b>39,6</b>

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>0,65</b>	<b>87,35</b>

### **Тема 1. Основные понятия гигиены и санитарии на ведомственных предприятиях**

Основные понятия санитарных правил на ведомственных предприятиях. Задачи и значение дисциплины при подготовке магистров. Понятие гигиены и санитарии в цехах ведомственных предприятий. Категории поднадзорных предприятий. Принципы механической уборки, мойки и дезинфекции в цехах поднадзорных предприятий. Цеха повышенной гигиены. Перечень основных моющих и дезинфицирующих средств для обработки в цехах мясокомбината.

### **Тема 2. Нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, по мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов**

Основные положения инструкции по мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов и птицекомбинатов. Требования санитарных правил для предприятий мясной промышленности, контроль исполнения требований данных санитарных правил. Основные документы, разрешающие применение различных средств в цехах ведомственных предприятий. Порядок осуществления текущей, профилактической и вынужденной обработки в цехах поднадзорных предприятий.

### **Тема 3. Нормативные и инструктивные документы, регламентирующие санитарные правила для предприятий мясной промышленности**

Основные положения Санитарных правил для предприятий мясной промышленности. Требования Санитарных правил к территории предприятия и вспомогательным помещениям. Требования санитарных правил к оборудованию, приборам и инструментам в цехах пищевых предприятий. Требования Санитарных правил к сырью, технологическим процессам и готовой продукции в цехах предприятий мясной промышленности. Мероприятия по снижению микробной обсемененности и контаминации тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и деконтаминации их от сальмонелл.

### **Тема 4. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий молочной промышленности**

Основные положения Санитарных правил для предприятий молочной промышленности. Требования Санитарных правил к размещению, ограждению к предприятиям молочной промышленности и их территории. Требования Санитарных правил к цехам, оборудованию и инвентарю на молочных предприятиях. Требования Санитарных правил к сырью, вспомогательным материалам. Требования Санитарных правил к освещению, отоплению, водоснабжению и вентиляции в цехах предприятий молочной

промышленности. Требования Санитарных правил к молоку сырому, поступающему на переработку, и молочному сырью, прошедшему пастеризацию. Порядок оформления молочных продуктов для экспорта. Особенности проведения санитарной обработки в цехах предприятий молочной промышленности.

#### **Тема 5. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора в рыбной отрасли**

Основные положения Санитарных правил для предприятий рыбной промышленности. Требования Санитарных правил к территории и основным помещениям рыбоперерабатывающих предприятий. Требования Санитарных правил к оборудованию в цехах переработки рыбы. Требования Санитарных правил к сырью и готовой рыбной продукции.

#### **Тема 6. Ветеринарно-санитарные требования к территории предприятий, базе предубойного содержания животных, водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, складским помещениям, бытовым помещениям**

Основные ветеринарно-санитарные требования к свободной территории предприятий, основным и вспомогательным помещениям. Ветеринарно-санитарный контроль воды и сточных вод в цехах поднадзорных предприятий. Ветеринарно-санитарный контроль, соблюдение норм освещения, вентиляции и температурных режимов в цехах поднадзорных предприятий. Ветеринарно-санитарные требования к бытовым и другими вспомогательным помещениям на поднадзорных Госветслужбой предприятий.

#### **Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю холодильника**

Основные положения Санитарных правил для холодильников. Основные требования к камерам холодильника. Порядок приема и реализации поднадзорных грузов на холодильниках. Ветеринарно-санитарный контроль режимов хранения охлажденных и замороженных продуктов. Контроль сроков хранения поднадзорных грузов на холодильниках.

#### **Тема 8. Требования к технологическим процессам, личной гигиене работников предприятия, ответственность за нарушения санитарных правил и правил личной гигиены на производственных участках**

Разработка и утверждение инструкций по технике безопасности и правилам личной гигиены в цехах поднадзорных Госветслужбой. Порядок проведения предварительных и текущих инструктажей в цехах пищевых предприятий. Виды ответственности за нарушение Санитарных правил на производственных участках ведомственных предприятий.

### 4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

#### Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Тема 1. Основные понятия гигиены и санитарии на ведомственных предприятиях</b>	Лекция № 1. Основные понятия санитарных правил на ведомственных предприятиях. Задачи и значение дисциплины при подготовке магистров.	ОПК-2.1 ОПК-3.1 ОПК-6.1		2
		Практическое занятие № 1. Категории поднадзорных предприятий. Перечень основных моющих и дезинфицирующих средств для обработки в цехах мясокомбината.		Устный опрос	2
2.	<b>Тема 2. Нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, по мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов</b>	Лекция № 2. Основные положения инструкции по мойке и дезинфекции в цехах мясокомбината.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3;		2
		Лекция № 3. Основные документы, разрешающие применение различных средств в цехах ведомственных предприятий.			
		Практическое занятие № 2. Требования санитарных правил для предприятий мясной промышленности, контроль исполнения требований данных санитарных правил.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 3. Порядок осуществления текущей, профилактической и вынужденной обработки в цехах поднадзорных предприятий.		Устный опрос	2
3.	<b>Тема 3. Нормативные и инструктивные документы, регламентирующие санитарные правила для предприятий мясной промышленности</b>	Лекция № 4. Требования санитарных правил для предприятий мясной промышленности.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3		2
		Лекция № 5. Требования санитарных правил к территории предприятия и вспомогательным помещениям.			2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрол ьного меропри ятия	Кол- во часо в
		Практическое занятие № 4. Требования санитарных правил к оборудованию, приборам и инструментам в цехах пищевых предприятий.		Тестовы е задания	2
		Практическое занятие № 5. Мероприятия по снижению микробной обсемененности и контаминации тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и деkontаминации их от сальмонелл.			
4.	<b>Тема 4. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий молочной промышленности</b>	Лекция № 6. Основные требования санитарных правил для холодильников и различных торговых организаций.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3		2
		Практическое занятие № 6. Особенности проведения санитарной обработки в цехах предприятий молочной промышленности.		Устный опрос	2
5.	<b>Тема 5. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора в рыбной отрасли</b>	Лекция № 7. Основные положения Санитарных правил для предприятий рыбной промышленности.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3		2
		Лекция № 8. Требования Санитарных правил к территории и основным помещениям рыбоперерабатывающих предприятий.			2
		Практическое занятие № 7. Требования Санитарных правил к оборудованию в цехах переработки рыбы.		Устный опрос	2
		Практическое занятие № 8. Требования Санитарных правил к сырью и готовой рыбной продукции.		Устный опрос	2
6.	<b>Тема 6. Ветеринарно-санитарные требования к территории предприятий, базе предубойного содержания животных,</b>	Лекция № 9,10. Основные ветеринарно-санитарные требования к свободной территории предприятий, основным и вспомогательным	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2;		4

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрол ьного меропри ятия	Кол- во часо в
	<b>водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, складским помещениям, бытовым помещениям</b>	помещениям. Ветеринарно-санитарный контроль воды и сточных вод в цехах поднадзорных предприятий.	ОПК-6.3		
		Практическое занятие № 9,10. Ветеринарно-санитарный контроль, соблюдение норм освещения, вентиляции и температурных режимов в цехах поднадзорных предприятий. Ветеринарно-санитарные требования к бытовым и другими вспомогательным помещениям на поднадзорных Госветслужбой предприятий.		Устный опрос	4
7.	<b>Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, холодильникам</b>	Лекция № 11. Основные положения Санитарных правил для холодильников. Основные требования к камерам холодильника.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3		2
		Лекция № 12. Порядок приема и реализации поднадзорных грузов на холодильниках.			2
		Практическое занятие № 11. Ветеринарно-санитарный контроль режимов хранения охлажденных и замороженных продуктов.		Контрольная работа	
		Практическое занятие № 12. Контроль сроков хранения поднадзорных грузов на холодильниках.		Устный опрос	2
8.	<b>Тема 8. Требования к технологическим процессам, личной гигиене работников предприятия, ответственность за нарушения санитарных правил и правил личной гигиены на производственных участках</b>	Лекция № 13, 14. Разработка и утверждение инструкций по технике безопасности и правилам личной гигиены в цехах поднадзорных Госветслужбой. Виды ответственности за нарушение Санитарных правил на производственных участках ведомственных предприятий.	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3		4
		Практическое занятие №		Устный	4

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контрол ьного меропри ятия	Кол- во часо в
		13,14. Порядок проведения предварительных и текущих инструктажей в цехах пищевых предприятий.		опрос	

Таблица 5

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины**

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	<b>Тема 1. Основные понятия гигиены и санитарии на ведомственных предприятиях</b>	Микрофлора почвы, открытых водоемов, ила, поверхности объектов животноводческих помещений. Устойчивость бактерий к различным физико-химическим воздействиям. Санитарно-гигиенический контроль за источниками водоснабжения (ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-6.1).
2.	<b>Тема 2. Нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, по мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов</b>	Способы проведения дезинсекции и дератизации на предприятии. Контроль качества дезинфекции в камерах холодильников (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3).
3.	<b>Тема 3. Нормативные и инструктивные документы, регламентирующие санитарные правила для предприятий мясной промышленности</b>	Ветеринарно-санитарные требования при разных способах охлаждения тушек птицы. Требования Санитарных правил к освещению, отоплению, водоснабжению и вентиляции в цехах мясокомбинатов. Ветеринарно-санитарные требования в колбасном цехе. Ветеринарно-санитарные требования в консервных цехах (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3).
4.	<b>Тема 4. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий молочной промышленности</b>	Контроль санитарного качества молока на предприятиях молочной промышленности. Особенности проведения санитарной обработки в молочной промышленности. Контроль санитарного качества молока на предприятиях молочной промышленности (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3).
5.	<b>Тема 5. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора в рыбной отрасли</b>	Санитарные требования на рыбоприемных пристанях. Санитарные требования при производстве рыбного фарша и икры, к другим объектам рыбной отрасли (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3).
6.	<b>Тема 6. Ветеринарно-</b>	Ветеринарно-санитарные требования к мойке и дезинфекции транспорта при перевозке животных,



№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	санитарные требования к территории предприятий, базе предубойного содержания животных, водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, складским помещениям, бытовым помещениям	птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3).
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, холодильникам	Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам при производстве мяса птицы и яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3).
8.	Тема 8. Требования к технологическим процессам, личной гигиене работников предприятия, ответственность за нарушения санитарных правил и правил личной гигиены на производственных участках	Правила личной гигиены при проведении санации производственных объектов на предприятиях. Требования к личной гигиене работников предприятия (ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.3; ОПК-6.2; ОПК-6.3).

## 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.	Тема 4. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий молочной промышленности Особенности проведения санитарной обработки в цехах предприятий молочной промышленности	ПЗ	Обсуждение по теме
2.	Тема 5. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора в рыбной отрасли Санитарные требования к содержанию основных производственных помещений и	ПЗ	Обсуждение по теме

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	технологическим процессам рыбоперерабатывающих предприятий		
3.	<b>Тема 3. Нормативные и инструктивные документы, регламентирующие санитарные правила для предприятий мясной промышленности</b> Требования санитарных правил для предприятий мясной промышленности.	Л	Проблемная лекция

## **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**

Предусмотрены следующие виды контроля знаний обучающихся:  
текущий контроль – устный опрос, контрольная работа, тестовые задания;  
промежуточный контроль – зачет, экзамен.

### **Примерный перечень тестовых заданий по дисциплине «Санитарные правила для пищевых предприятий»**

1. Состояние окружающей среды в цехах мясокомбината называется:
  - а) макроклиматом;
  - б) микроклиматом;
  - в) погодой;
  - г) метеопрогнозом.
2. Приспособление животных к меняющимся условиям окружающей среды при заготовке, перевозке и сдачи животных на убой называется:
  - а) акклиматизация;
  - б) приживаемость;
  - в) адаптация;
  - г) биорегуляция.
3. Основными нормативно-правовыми документами по безопасности сырья и продуктов являются:
  - а) Закон РФ и Постановления правительства;
  - б) технические регламенты;
  - в) инструкции по убою животных, клеймению продуктов убоя;
  - г) санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
4. Объекты ветеринарно-санитарного надзора на боенских предприятиях:
  - а) сырье для переработки;
  - б) дезосредства для обработки цехов;
  - в) микроклимат в цехах;
  - г) территория, производственные цеха, холодильники, коллектор сточных вод, навозохранилище.

5. Температура, характеризующаяся самым низким энергетическим обменом у убойных животных, называется:

- а) оптимальной;
- б) оптимально-стимулирующей;
- в) критической;
- г) минимальной.

6. Список особо опасных болезней включает:

- а) болезни группы А (по МЭБ);
- б) болезни группы Б (по МЭБ);
- в) зооантропонозные болезни;
- г) неизлечимые болезни.

7. Правила предупреждения заражения работников туберкулезом и бруцеллезом предусматривают:

- а) туберкулинизация животных;
- б) раздельное содержание животных;
- в) вакцинация животных перед убоем;
- г) соблюдение техники безопасности и правил личной гигиены.

8. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке и транспортировке убойных животных предусматривают:

а) состояние здоровья и нормы площади при погрузке в транспортные средства;

- б) контроль эпизоотической ситуации в районе заготовки;
- в) карантинирование перед убоем;
- г) биркование животных.

9. Минимальную возбудимость нервно-мышечного аппарата вызывают определенные лучи света:

- а) красные;
- б) фиолетовые;
- в) оранжевые;
- г) зеленые.

10. Стимуляция эндокринных желез у убойных животных снижается в определенном свете:

- а) ультрафиолетовом;
- б) красном;
- в) зеленом;
- г) оранжевом.

11. За счет увеличения каких клеток крови происходит усиление газообмена у животных при перевозке:

- а) тромбоцитов;
- б) эритроцитов;
- в) лейкоцитов;
- г) лимфоцитов.

12. Основные требования к работе карантинного отделения и изолятора на мясокомбинате:

- а) расположение объектов рядом с загонами скотобазы с 2-х разовым осмотром в сутки;
- б) ограждение сплошным забором,
- в) содержать животных как подозрительных в заболевании;
- г) соблюдать нормы кормления и поения.
13. Химическим действием обладают отдельные лучи солнечного спектра:
- а) инфракрасные;
- б) красные;
- в) ультрафиолетовые;
- г) оранжевые.
14. Структура производственной лаборатории зависит от:
- а) виды убойных животных;
- б) мощности боенского предприятия;
- в) эпизоотической обстановки в зоне обслуживания;
- г) ассортимента выпускаемой продукции.
15. Микробиологический контроль в цехах мясокомбината регламентирован:
- а) санитарными правилами для предприятий мясной промышленности;
- б) правилами ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов;
- в) законом РФ «О ветеринарии»;
- г) техническим регламентом на мясо.

**Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, холодильникам**

### **Контрольная работа**

#### **Влияние несоблюдения санитарных требований на безопасность мяса**

<b>Наименование технологического процесса</b>	<b>Пороки продукта</b>	<b>Возможные последствия</b>
Оглушение		
Обескровливание		
Тепловая обработка		
Удаление пера		
Потрошение		
Охлаждение		

**Примерный перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию по дисциплине «Санитарные правила для пищевых предприятий»**

1. Цель и задачи дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий».
2. Значение курса «Санитария» в оценке гигиены предприятия.
3. Ответственность за нарушения санитарных правил и гигиены производственных участков на мясокомбинатах.
4. Микрофлора почвы, открытых водоемов, ила, поверхности объектов животноводческих помещений.
5. Устойчивость бактерий к различным физико-химическим воздействиям.
6. Санитарно-гигиенический контроль за источниками водоснабжения.
7. Значение гигиены и санитарии в деле охраны здоровья человека и животных.
8. Нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов.
9. Методы лабораторного контроля качества проведения дезинфекции.
10. Способы проведения дезинсекции и дератизации на предприятиях.
11. Контроль качества дезинфекции в холодильниках.
12. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для предприятий мясной промышленности.
13. Ветеринарно-санитарные требования при переработке мяса вынужденно убитых животных.
14. Особенности санитарных правил для предприятий птицеперерабатывающей промышленности.
15. Ветеринарно-санитарные требования при разных способах охлаждения тушек птицы.
16. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для молочной промышленности.
17. Особенности проведения санитарной обработки в молочной промышленности.
18. Контроль санитарного качества молока на предприятиях молочной промышленности.
19. Ветеринарно-санитарные требования при переработке продуктов убоя птицы для убоя на мясо.
20. Ветеринарно-санитарные требования в цехах убоя птицы.
21. Ветеринарно-санитарные требования в колбасном цехе.
22. Ветеринарно-санитарные требования в консервных цехах.
23. Нормативные и инструктивные документы по регламентам санитарных правил для рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора.
24. Санитарные требования на рыбоприёмных пристанях.

25. Санитарные требования при производстве рыбного фарша и икры.
26. Ветеринарно-санитарные требования на холодильниках мясокомбината.
27. Ветеринарно-санитарные требования при уничтожении или дальнейшей переработке ветконфискатов в случае признания их непригодными к реализации.
28. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
29. Требования санитарии и гигиены на санитарной бойне.
30. Ветеринарно-санитарные требования к территории предприятий.
31. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания животных.
32. Ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению и канализации.
33. Ветеринарно-санитарные требования к освещению и вентиляции.
34. Ветеринарно-санитарные требования к складским помещениям, бытовым помещениям.
35. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения.
36. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам на мясокомбинате.
37. Ветеринарно-санитарные требования к холодильникам.
38. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
39. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю.
40. Ветеринарно-санитарные требования на предприятиях (в цехах) производства мяса птицы.
41. Ветеринарно-санитарные требования на предприятиях (в цехах) производства яйцепродуктов
42. Ветеринарно-санитарные требования к технологическим процессам при производстве мяса птицы и яйцепродуктов.
43. Требования к личной гигиене работников предприятия.
44. Основные правила соблюдения правил личной гигиены на предприятии.
45. Требования регламента ЕС по гигиеническим правилам продукции животного происхождения.

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

### Критерии оценки устного ответа, контрольной работы, экзамена

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку <b>«отлично»</b> 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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку <b>«хорошо»</b> заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку <b>«удовлетворительно»</b> 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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку <b>«неудовлетворительно»</b> заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

### Критерии оценки ответа в форме тестов

Оценка 5 «отлично» ставится, если обучающийся правильно выполнил все задания и ответил на все вопросы теста.

Оценка 4 «хорошо» ставится, если обучающийся ответил на все вопросы, но допустил некоторые неточности (незначительное количество ошибок – 1-2).

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если доля правильных ответов не ниже 50%.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если доля правильных ответов ниже 50%.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Основная литература**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 2017/2019. - 200 с.
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>
4. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с.

### **7.3. Нормативно – правовые акты**

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.



8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.

9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

#### **7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

1. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.

2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

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

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru) (открытый доступ)
2. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека онлайн» - [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) (открытый доступ)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ)
4. Электронно-библиотечная система «Рукопт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru) (открытый доступ)
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnsnb.ru> (открытый доступ)
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/> (открытый доступ)
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/> (открытый доступ)
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ)
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ)
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ)
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)
14. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mscx.ru/> (открытый доступ)
15. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/> (открытый доступ)

## 9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

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

Для материально-технического обеспечения дисциплины и научно-исследовательской работы магистрантов необходимы специализированный учебный класс, оснащенный современным лабораторным оборудованием.

Таблица 7

### 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
33 корпус, аудитория № 2	3 стола, 3 книжных шкафа, 1 шкаф медицинский (Инв.№ 210136000005658), 1 газовая плита, 1 мойка, 1 вытяжка, 2 холодильника (Инв.№ 410138000000767, Инв.№ 410138000000768), дистиллятор электр. ДЖЭ-4-02 ЭМО (Инв. № 410138000000730)
33 корпус, аудитория № 302, 3	14 столов, 26 стульев, 2 меловые доски, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
33 корпус, аудитория № 4	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380....732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 рН метр Авион (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№

	410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

## **11. Методические рекомендации по освоению дисциплины**

Для успешного усвоения дисциплины магистранту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий магистранта и преподавателя при освоении предмета. Магистранту рекомендуется не откладывать неувоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Магистрант, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отрабатываемую тему.

Магистранты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Магистранты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету, экзамену только по разрешению директората.

## **12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

Обучение магистрантов по дисциплине «Санитарные правила для пищевых предприятий» проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре морфологии и ветеринарии. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя с магистрами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний.

Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у ведущих преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым магистрантом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность

магистрантов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые сдаются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к зачету и экзамену.

**Программу разработали:**

Бачинская В.М., д.б.н., профессор

Козак С.С., д.б.н., профессор

Баранович Е.С., к.в.н., доцент



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.О.08 «Санитарные правила для пищевых предприятий» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр)

Савчук Светланой Васильевной доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, доцентом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (уровень магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Бачинская Валентина Михайловна, зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

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

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. 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 Блоку 1. Дисциплины (модули) основной части учебного цикла – Б1.О.08.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Санитарные правила для пищевых предприятий» закреплено ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3 компетенции. Дисциплина «Санитарные правила для пищевых предприятий» 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 «Санитарные правила для пищевых предприятий» составляет 4 зачётные единицы (144 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Санитарные правила для пищевых предприятий» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза 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 ветеринарно-санитарной экспертизы в профессиональной деятельности магистра 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 «Санитарные правила для пищевых предприятий» предполагает знания в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы обучающихся, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный опрос, тестовые задания), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины Блока1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного цикла – Б1. О.08 ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 4 наименований, Интернет-ресурсы – 15 источников и соответствует требованиям ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» 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 «Санитарные правила для пищевых предприятий».

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр), разработанная Бачинской В.М., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы доктором биологических наук, Козак С.С., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Г.С., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцент кафедры биологии, эволюции и биохимии ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидат биологических наук



«25» июня 2023 г.