

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕНО
Председатель учебно-
методической комиссии
факультета СПО, доцент
_____ Завершинская М.В.
«____» _____ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 15 Безопасность животного сырья и продуктов питания

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

Оренбург, 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 15. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- о биологической безопасности животного сырья и продуктов питания;
- о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды;
- о токсических веществах образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов;
- о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок;
- о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения;
- о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- приобрести навыки и умения контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов

ПК 1.2 Проводить убой скота, птицы и кроликов

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)

ПК 2.3 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для

ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнение работ исполнителями

ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часа;
самостоятельной работы обучающегося 45 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>	1 сем.	2 сем.
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135	53	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90	36	54
в том числе:			
практические занятия	26	10	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45	17	28
подготовка рефератов	45	17	28
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность животного сырья и продуктов питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Введение	Дисциплина «Безопасность животного сырья и продуктов питания», ее содержание, методика изучения, связь с другими дисциплинами учебного плана. Значение изучения дисциплины в профессии ветеринарного фельдшера	2		1
Раздел 1. Продовольственная безопасность		14		
Тема 1.1. Продовольственная безопасность: сущность и уровни. Структурный анализ	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Сущность продовольственной безопасности. Виды безопасности. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. Роль во внешней и внутренней политике страны.</p> <p>2 Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны.</p> <p>3 Роль во внешней и внутренней политике страны. Уровни продовольственной безопасности</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Классификация правовых документов, регламентирующих безопасность животного сырья и продуктов питания</p>	2	ПК 2.1 ОК 1	1, 2
Тема 1.2. Концепция и доктрина продовольственной безопасности России	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Основные критерии продовольственной безопасности. Содержание и актуальность доктрины продовольственной безопасности.</p> <p>2 Оценка соответствия основных критериев и уровня продовольственной безопасности.</p> <p>3 Параметры, характеризующие экономическую доступность продовольствия.</p> <p>4 Приоритетные направления развития АП: правовые, экономические и организационные аспекты концепции продовольственной безопасности России.</p> <p>5 Стратегия обеспечения продовольственной безопасности и основные направления аграрной политики государства. Сущность стратегии.</p> <p>6. Основные направления аграрной политики государства</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Продовольственная безопасность животного сырья»</p>	2	ПК 2.1 ОК 2	1, 2

Тема 1.3. Принципы создания надежного уровня ПБ	Содержание учебного материала		2	ПК 1.1 ОК 1	2
	1	Методологические аспекты обеспечения продовольственной безопасности и использование научных подходов: диалектического, системного, стратегического, материалистического, информационного и комбинированного в оценке современной экономической ситуации и фактического состояния предприятий пищевой промышленности			
	2	Основные принципы обеспечения продовольственной безопасности: стабильная нормативно-правовая база, динамичность, непрерывность, инновационность, качественность и защищенность.			
Раздел 2. Правовое регулирование ПБ			12		
Тема 2.1. Правовое регулирование ПБ	Содержание учебного материала		2	ПК 1.3 ОК 3	1, 2
	1	Правовое регулирование ПБ как деятельность государства и общества			
	2	Основные цели правового регулирования. Основные нормативные акты.			
	3	Федеральные законы «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О стандартизации» №, «О сертификации», «О ветеринарии».			
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	Проработка конспектов занятий для подготовки к зачету				
	Практическое занятие				
	Деловая игра по правовому регулированию ПБ				
Тема 2.2. Нормативная база сертификации пищевой продукции	Содержание учебного материала		2	ПК 2.2 ОК 5	2
	1	Система контроля и безопасности качества пищевых продуктов.			
	2	Система сертификации ГОСТ Р и схемы сертификации: правила и порядок сертификации пищевых продуктов			
	3	Правила и порядок сертификации пищевых продуктов			
	Практическое занятие		2		3
	Правила и порядок сертификации пищевых продуктов				
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	Подготовка к зачету по теме «Сертификация пищевой продукции»				
Раздел 3 Государственное регулирование ПБ.			10		
Тема 3.1. Государственное регулирование и обеспечение ПБ.	Содержание учебного материала		2	ПК 2.3 ОК 4	2
	1	Организационно-экономический механизм регулирования ПБ. Индикативное планирование и целевое программирование ПБ.			
	2	Система обеспечения качества продовольственной продукции			2
	Самостоятельная работа обучающихся		4		

	Государственное регулирование ПБ. Подготовка реферата			
Тема 3.2. ПБ и основные критерии ее оценки	Содержание учебного материала 1 Виды опасностей 2 Схема анализа опасностей по критическим точкам Самостоятельная работа обучающихся Разработка схемы вида опасностей.	2	ПК 3.2	2
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных		34		
Тема 4.1. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья животного происхождения	Содержание учебного материала 1.Белки. Биологическая ценность животных белков. 2.Липиды. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты. 3.Углеводы, пищевые волокна. 4.Витамины и минеральные вещества. Макро-и микроэлементы.	2	ПК 1.2	2
Тема 4.2. Опасности продуктов убоя животных при заразных болезнях	Содержание учебного материала 1 Санитарная оценка продуктов убоя скота и птицы при инфекционных болезнях 2 Санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях животных 3. Гельминтозы, их профилактика Практическое занятие ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках Лабораторное занятие Санитарно-гигиенические мероприятия по предупреждению распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему « Защита населения от болезней общих для человека и животных»	4	ПК 1.4 ОК 6	1, 2
Тема 4.3. Опасности пищевых отравлений	Содержание учебного материала 1.Пищевые отравления. Причины пищевых отравлений. 2.Основные факторы, вызывающие пищевые отравления. 3.Профилактика пищевых отравлений. Лабораторное занятие Санитарные мероприятия по предупреждению обсеменения пищевых продуктов возбудителями пищевых отравлений Самостоятельная работа Подготовка к тестированию по теме «Опасности пищевых отравлений»	2	ПК 3.1 ОК 3	2

Тема 4.4 Микотоксины	Содержание учебного материала 1.Понятие о пищевых микотоксинах, их отличие от бактериальных токсикозов 2.Токсиколого-гигиеническая характеристика наиболее опасных микотоксинов 3.Накопление микотоксинов в сырье и продуктах питания 4.Методы обработки сырья, пищевых продуктов для детоксикации. Стойкость микотоксинов при кулинарной и технологической обработке загрязненных пищевых продуктов. 5.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях микотоксинами. Предубойная и послеубойная диагностика.	4	ПК 3.3	2
	Лабораторное занятие Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предубойного содержания и переработки животных. Санитарная обработка объектов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Микотоксикозы»	2		
Тема 4.5. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе	Содержание учебного материала 1.Основные питательные вещества. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания для организма. 2.Витамины и их роль в питании человека. 3.Минеральные вещества и их роль в питании человека. 4.Роль пищевых волокон. 5.Научные и практические аспекты рационального питания	2	ПК 3.4 ОК 6	2
	Самостоятельная работа: проработка конспекта занятий по теме «Рациональное питание»	2		
Раздел 5. Загрязнение сырья и продуктов питания животного происхождения		65		
Тема 5.1. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов чужеродными соединениями из внешней среды	Содержание учебного материала 1 Опасности, связанные с социальными токсикантами: курение, алкоголь, наркотики 2 Загрязнение сырья и пищевых продуктов токсичными элементами, их общая характеристика. 3 Загрязнение сырья антибиотиками, ветеринарными препаратами 4 Загрязнение сырья нитратами, нитритами и другими ксенобиотиками. 5 Технологические способы снижения токсикантов в пищевом сырье.	2	ПК 4.1 ОК 7	2
	Лабораторное занятие Определение нитратов натрия и нитрита	2		

	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Загрязнения пищевых продуктов соединениями из внешней среды»	2		
Тема 5.2. Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов питания	Содержание учебного материала 1.Основные представления о радиоактивности, виды излучений. 2.Возможные пути загрязнения радионуклидами животного сырья и продуктов питания. Естественное и искусственное радиоактивное заражение. 3.Воздействие радиации на организм человека . 4.Ветеринарно-санитарная экспертиза животных, имеющих радиоактивное загрязнение. Проведение радиометрических измерений. 5.Санитарная оценка мяса и пути его дальнейшего использования.	4	ПК 4.1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта занятий для подготовки к зачету по теме «Радиоактивное загрязнение мяса и мясопродуктов»	2		
Тема 5.3. Металлическое загрязнение сырья и продуктов питания	Содержание учебного материала 1.Причины загрязнения животного сырья и продуктов питания металлами: отходы промышленных предприятий, выхлопные газы автотранспорта. 2.Отличительные особенности металлических загрязнений, зависимость организма человека от воздействия металлов и их концентрации. 3.Загрязнение оловом консервированных продуктов. 4.Поступление алюминия в продукты питания при контакте с алюминиевой посудой. 5.Токсическое воздействие высоких концентраций меди, цинка и железа. 6.Природные и антропогенные источники поступления мышьяка в организм человека. Основные поражения, вызываемые соединениями мышьяка. 7.Поступление в организм человека свинца и ртути и их токсическое воздействие. Меры профилактики воздействия ртути и свинца на организм человека.	4	ПК 2.1 ПК 4.2 ОК 5	2
	Лабораторная работа Микробиологическое исследование микрофлоры воздуха. Определение микробного числа и коли-титра воды	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта занятий для подготовки к тестированию по теме «Металлическое загрязнение сырья»	4		
Тема 5.4. Диоксины и диоксиноподобные соединения	Содержание учебного материала 1.Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями продуктов питания.	2	ПК 4.3 ОК 4	2

	2.Производство пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и бумажной промышленности, сжигание мусора. 3.Меры борьбы с диоксинами и диоксиноподобными соединениями.			
Тема 5.5. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве	Содержание учебного материала 1.Пестициды, их классификация. 2.Санитарно-токсикологическая оценка пестицидов. 3.Неблагоприятные последствия применения пестицидов. Накопление пестицидов в продуктах животноводства. 4.Меры по сокращению остаточного количества пестицидов в сырье. 5.Контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. 6.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами 7.Удобрения. Нитраты, нитриты. Загрязнение продовольственного сырья избыточными количествами удобрений.	4	ПК 4.4 ОК 2	2
Тема 5.6. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.	Содержание учебного материала 1.Антибиотики, использование в ветеринарной практике. 2.Производство кормовых антибиотиков. Допустимые уровни содержания антибиотиков в продуктах питания. 3.Контроль остаточного количества антибиотиков в продуктах животноводства. 4.Гормональные препараты. Цель применения. 5.Уровень содержания гормональных препаратов в животном сырье и продуктах питания.	4	ПК 4.5	
Тема 5.7. Токсины естественного происхождения	Содержание учебного материала 1 Химические компоненты пищевых продуктов животного и растительного происхождения 2 Токсины некоторых видов рыб и ракообразных 3 Токсикологическая характеристика ядовитых растений. Соединения, образующиеся при хранении и переработки сырья животного происхождения Лабораторное занятие Исследование образцов меда по результатам органолептической оценки и лабораторных анализов Самостоятельная работа обучающихся Проработка конспектов занятий для подготовки к зачету по теме «Токсины естественного происхождения»	2 2 2	ПК 2.1 ОК 3	1, 2 3
Тема 5.8. Опасности пищевых	Содержание учебного материала 1 Общая характеристика пищевых добавок	2	ПК 2.1 ОК 9	2

добавок, применяемые в технологии пищевых продуктов	2	Классификация пищевых добавок						
	3	Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением						
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Опасности пищевых добавок на мясоперерабатывающих предприятиях»		2					
Тема 5.9. Трансгенные пищевые продукты	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1.Цель создания трансгенных продуктов. 2.Продукты генной инженерии: устойчивые к гербицидами сельскохозяйственные растения. 3.Оценка потенциального риска трансгенных растений. 4.Законодательное регулирование создания и применения ГМИ в России. 	2	ПК 2.1 ОК 7	2				
Тема 6.0 Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности	1	Требования предъявляемые к упаковке пищевых продуктов						
	2	Гигиеническая экспертиза упаковочных материалов. Маркировка потребительской упаковки	4	ПК 2.1 ОК 4	2			
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий для подготовки к тестированию							
Тема 6.1 Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1.Общая характеристика моющих и дезинфицирующих средств 2.Гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиям и оборудованию 3.Основы гигиены и санитарии: контроль критических точек понятие дезинфекция, дезинсекция 	2	ПК 2.3, ОК 8	2	3			
	Лабораторное занятие Изучение санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности. Дезинфекция и дератизация							
	Самостоятельная работа Реферат на тему «Правила санитарной гигиены на мясоперерабатывающих предприятиях»		3					
Тема 6.2 Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1.Источники и уровни антропогенного загрязнения пищевого сырья и продуктов питания 2.Очистка сточных вод 3.Пути загрязнения сырья и продуктов питания 	2	ПК 2.3 ОК 1	2	3			
	Практическое занятие Изучение очистки сточных вод на очистных объектах		4					

	Самостоятельная работа Проработка конспектов лекций для подготовки к зачету по разделам дисциплины	2		
Итого:		135		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководство)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Патологическая физиология и патологическая анатомия, Организация ветеринарного дела»

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству студентов;
- автоматизированные рабочие места студентов в лаборатории информационных технологий;
- комплект учебно-наглядных пособий по безопасности животного сырья и продуктов питания

Технические средства обучения:

- плазменная панель;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- принтер.

3.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература

1. И. А. Рогов Химия пищи / И. А. Рогов, Л.В. Антипова, Н. И. Дунченко, Н.А. Жеребцов - М.: Колос, 2007,384с.

Дополнительная литература

1. Проект Федерального закона "О продовольственной безопасности Российской Федерации". Государственная Дума,1996.

Интернет-ресурсы:

1. www.knigafund.ru
2. www.e.lanbook.com
3. <http://elibrary.ru>
4. www.orensau.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - работать с лабораторным оборудованием - проводить микробиологические и химические исследования и давать оценку полученным результатам - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства - анализировать и оценивать результаты безопасности животного сырья и продуктов питания - осуществлять ветеринарно-санитарный контроль пищевого производства	Практическое занятие, экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях Практическое занятие, экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях Практические занятия, обобщающий анализ овладения обучающимися требуемыми умениями Письменный опрос, корректирующий анализ уровня овладения умениями Тестирование, оценка выполнения практических работ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - основные понятия и термины безопасности продуктов животноводства; - основные законодательные акты Российской Федерации в области в области правового регулирования ПБ - нормативную базу сертификации пищевой продукции - опасности зооантропонозных инфекций	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями Тестирование, содержательный анализ уровня усвоения учебного материала Письменный опрос, экспертная оценка уровня усвоения учебного материала Экспертная оценка результатов усвоения дидактических единиц по темам. Анализ выполнения самостоятельных работ
- основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности - опасности пищевых добавок,	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями Текущий контроль в форме устного опроса,

применяемые в пищевой промышленности	экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебного материала
- опасности, связанные с загрязнениями пищевых продуктов токсинами естественного происхождения	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Контрольная работа, обобщающий анализ качества усвоения учебного материала
- принципы создания надежного уровня ПБ	Тестирование, содержательный анализ уровня усвоения учебного материала
- структурный анализ ПБ	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями
- роль государственного регулирования и обеспечения ПБ	Текущий контроль в форме устного опроса, экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебного материала
- основные критерии оценки ПБ	Тестирование, содержательный анализ уровня усвоения учебного материала
- источник загрязнения пищевого сырья водной и воздушной средой	Текущий контроль в форме устного опроса, экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебного материала
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Устный опрос, диагностический анализ уровня овладения знаниями

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года, приказ № 379 и зарегистрированный в Минюст России 31 июля 2014 года № 33389.

Разработал: _____

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин
протокол № _____ от «_____» 2016 г.

Председатель ПЦК _____

Р.Я. Горячева

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета СПО
протокол № _____ от _____ 2016 г.

Председатель учебно-методической комиссии _____

М.В. Завершинская