

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

изучение студентами ветеринарно-санитарных требований на предприятиях мясной и молочной промышленности;

- изучение студентами санитарно-гигиенических требований при производстве мясных и молочных продуктов на перерабатывающих предприятиях;

- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области санитарии и гигиены на предприятиях мясной и молочной промышленности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.02 Санитария и гигиена перерабатывающих производств относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Санитария и гигиена перерабатывающих производств» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-8	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-8	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
--------------------------------	--	--

ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<i>Знать:</i> основы гигиенических нормативных требований к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <i>Уметь:</i> пользоваться нормативными правовыми документами, регламентирующими вопросы охраны труда в сельском хозяйстве, санитарно-гигиенические нормы на производстве <i>Владеть:</i> методами устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов, профилактическими мероприятиями по предупреждению производственного травматизма и профессиональных
---	--	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.02 Санитария и гигиена перерабатывающих производств составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (72 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	6		6	
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				

Самостоятельная работа		60		60
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	12	60	12	60

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельноеизучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и пищевых продуктов	3	1						6	4		ПК-8.1
Тема 2. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов. Принципы нормирования микробиологических показателей	3			2				6	4		ПК-8.1
Тема 3. Контроль санитарно-гигиенических требований в общей схеме производства	3	1							6		ПК-8.1
Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования к цехам предубойного содержания, убоя скота и разделки туш	3			2					6		ПК-8.1

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий, консервов	3			2				6	4		ПК-8.1
Тема 6. Санитарно-микробиологический контроль производства мяса и мясопродуктов	3	1						6	6		ПК-8.1
Тема 7. Санитарно-гигиенические требования при производстве молочных продуктов	3	1							6		ПК-8.1
Контактная работа	3	4		6						2	х
Самостоятельная работа	3							24	36		х
Объем дисциплины в семестре	3	4		6				24	36	2	х
Всего по дисциплине		4		6				24	36	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по заочной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Источники и пути микробной контаминации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Прижизненное обсеменение микроорганизмами органов и тканей убойных животных. Послеубойное эндогенное обсеменение мяса. Микроорганизмы консервированных шкур.	6
2	Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов. Принципы нормирования микробиологических показателей	Источники экзогенного обсеменения мяса микроорганизмами.	6

3	Санитарно-гигиенические требования при производстве колбасных изделий, консервов	Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении. Влияние остаточной микрофлоры на качество колбасных изделий при хранении. Показатели, контролируемые сырье, поступившее для выработки колбас. Промышленно-стерильные консервы.	6
4	Санитарно-микробиологический контроль производства мяса и мясопродуктов	Микробиологические исследования при осуществлении контроля технологических процессов при изготовлении мясных и молочных продуктов.	6
Всего			24

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. Лань : электронно-библиотечная система.

2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. — Красноярск : СФУ, 2019. — 184 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Заболотных, М. В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / М. В. Заболотных, Е. В. Шмат. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 73 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Володькина, Г. М. Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена : учебное пособие / Г. М. Володькина. — Тверь : Тверская ГСХА, 2019. — 181 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины;

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной мультимедийный проектор, средства звуковоспроизведения, экран).

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .

2. Гарант .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.



Никонова Елена Анатольевна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 11 от 11.02.2019

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол № 7 от 25.11.2019

Декан факультета биотехнологий и природопользования



Никулин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.02 Санитария и гигиена перерабатывающих производств на 2021-2022 учебный год.

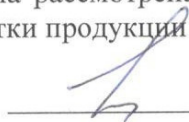
В программу вносятся следующие изменения:

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. Лань : электронно-библиотечная система.
2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович