

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Агробиотехнологий

УТВЕРЖДАЮ
Декан _____ АФ

Курбанова М.Г.



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.04 Санитарная гигиена на
перерабатывающих
предприятиях

Учебный план

z35.03.07-19-1AT01.plx

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

заочная

Общая трудоемкость

3 ЗЕТ

Часов по учебному плану

108

Виды контроля на курсах:

в том числе:

контактная работа

17,1

самостоятельная работа

90,9

часы на контроль

4

зачет - 5

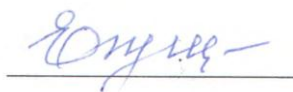
Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Консультации	1		1	
Промежуточная аттестация	0,1		0,1	
Итого ауд.	12,1	12	12,1	12
Контактная работа	13,1	12	13,1	12
Сам. работа	90,9	92	90,9	92
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2019 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доцент, Егушова Е.А.



Рабочая программа дисциплины

Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
утвержденного учёным советом вуза от 23.05.2019 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агробиотехнологии

Протокол №1 от 30 августа 2019 г.

Срок действия программы: 2019-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  Курбанова М.Г.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией агробиотехнологического факультета

Протокол №__1__ от 13.09.2019 г.

Председатель методической комиссии



Ульрих Е.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019-2020 учебном году
на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году
на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году
на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году
на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачами дисциплины:

- сформировать понимание важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- сформировать способность к проведению анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- сформировать способность к проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Микробиология
2.1.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.3	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
2.1.4	Безопасность пищевого сырья и продуктов
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
2.2.2	Производственный контроль в пищевой промышленности

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Знать:

Уровень 1	основные аспекты безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уровень 2	нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уровень 2	использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Уровень 2	уровнем знаний нормативной и законодательной базы при переработки сельскохозяйственного сырья
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Санитарно-эпидемиологической службы России;
3.1.2	- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях;
3.1.3	- основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним;
3.1.4	- санитарные требования к содержанию личной гигиене и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях;
3.1.5	- санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;
3.1.6	- санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов;

3.1.7	- санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях, к хранению и реализации готовой продукции;
3.1.8	- особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях.
3.2	Уметь:
3.2.1	- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий;
3.2.2	- проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий;
3.2.3	- оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях;
3.2.4	- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы;
3.2.5	- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;
3.2.6	- проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.
3.3	Владеть:
3.3.1	- законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;
3.3.2	- базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;
3.3.3	- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.							
1.1	Санитарное законодательство и действующие нормативные документы /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лек/	5	1	ПК-7	ПК-7, 31,32	1	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
1.3	Гигиенические основы проектирования, строительства,реконструкции и благоустройства перерабатывающих предприятий /Ср/	5	8	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
1.4	Определение содержания углекислого газа в воздухе производственных помещений /Пр/	5	2	ПК-7	ПК-7,У1,У2,В1, В2	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Гигиеническая оценка питьевой воды и источников водоснабжения предприятий /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7,У1,У2,В1, В2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
1.6	Ориентировочное определение остаточного свободного хлора после обеззараживания воды хлорированием /Пр/	5	2	ПК-7	ПК-7,У1,У2,В1, В2	2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.7	Классификация основных понятий, методов, структура ведущих факторов, принципов и направлений гигиены /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование

1.8	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
1.9	Условия труда работников перерабатывающих предприятий. Воздействие на организм факторов производственной среды /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
1.10	Тестирование по разделу /Ср/	5	2	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Тест
Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях								
2.1	Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам /Лек/	5	1	ПК-7	ПК-7, 31,32	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
2.2	Санитарные требования к содержанию перерабатывающих предприятий. Личная гигиена работников /Ср/	5	6	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
2.3	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.4	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов /Лек/	5	2	ПК-7	ПК-7, 31,32	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.5	Санитарные требования к транспортировке, приемке, переработке, хранению и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.6	Методы оценки санитарного состояния оборудования и помещения /Ср/	5	2	ПК-7	ПК-7, У1, У2, В1, В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.7	Контроль качества мойки и обработки оборудования, инвентаря хлорсодержащими дезинфектантами /Ср/	5	2	ПК-7	ПК-7, У1, У2, В1, В2		Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование

2.8	Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики /Ср/	5	2	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
2.9	Изучение микрофлоры зерномучных изделий и методов предотвращения картофельной болезни хлеба /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7,У1,У2,В1, В2		Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.10	Контроль молока на санитарно-гигиеническое состояние /Пр/	5	2	ПК-7	ПК-7,У1,У2,В1, В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.11	Определение микробных контаминантов в мясе /Пр/	5	2	ПК-7	ПК-7,У1,У2,В1, В2	2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.12	Гигиенические требования к санитарному содержанию помещений перерабатывающих предприятий, дезинфекционные мероприятия /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Собеседование
2.13	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, переработке, хранению и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
2.14	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
2.15	Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
2.16	Реферат /Ср/	5	6	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2	Реферат
2.17	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов /Ср/	5	6	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование

2.18	Решение разноуровневых задач и заданий по теме «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 32,У2,В2		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	Разноуровневые задачи и задания
2.19	Этапы санитарно-гигиенической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов /Ср/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	Собеседование
2.20	Тестирование по разделу /Ср/	5	2	ПК-7	ПК-7, 31,32		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Э1 Э2	Тест
2.21	Подготовка к зачету /Зачёт/	5	4	ПК-7	ПК-7, 31,32, У1,У2,В1,В 2	4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5	Собеседование, тест

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования

1. Санитария и гигиена питания, цели и задачи.
2. Методы гигиены питания, ее ведущие направления и связь с другими науками.
3. Определение гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды, задачи.
4. Исторические этапы формирования гигиены питания как науки.
5. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
6. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор.
7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Гигиенические основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий.
9. Гигиена пищевых продуктов. Классификации пищевых продуктов.
10. Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Текущий санитарно-эпидемиологический надзор.
11. Безопасность пищевых продуктов. Классификация пищевых отравлений.
12. Перечень основной нормативно-законодательной документации, используемой на перерабатывающих предприятиях.
13. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству перерабатывающих предприятий.
14. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, пищевая интоксикация.
15. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.
16. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии (растительные и животные яды).
17. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления пестицидами, тяжелыми металлами.
18. Классификация пищевых продуктов в зависимости от преимущественного предназначения в питании человека, происхождения продуктов питания.
19. Классификация пищевых продуктов в зависимости от устойчивости их при хранении и скорости порчи.
20. Дезинфицирующие средства, используемые для обработки оборудования, инвентаря и тары.
21. Понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи).
22. Понятие пищевых интоксикаций. Стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).
23. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению технологической обработки продовольственного сырья.
24. Понятие пищевых интоксикаций. Ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).
25. Санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке сырья.
26. Гигиенические требования к качеству и безопасности воды.
27. Методы обеззараживания и улучшения качества воды.
28. Источники загрязнения воздушной среды на предприятиях.
29. Основные гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.
30. Нормируемое содержание пыли, микроорганизмов и химических веществ в воздухе закрытых помещений, на рабочих местах.
31. Оценка санитарного режима на мясоперерабатывающих предприятиях.
32. Гигиенические требования к освещению. Освещение предприятий общественного питания.
33. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений: производственных, складских и административно-бытовых и помещений для посетителей (торгового зала).
34. Нормирование неблагоприятных факторов труда на предприятиях.
35. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий.
36. Основные виды термической обработки. Санитарные требования и контроль над ее эффективностью.
37. Условия перевозки продуктов, требования к транспорту, его техническому и санитарному состоянию.
38. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.
39. Гигиенические требования к вентиляции предприятий.
40. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам.
41. Гигиенические требования к механическому оборудованию, к его расстановке.
42. Гигиенические требования к производственному инвентарю, условиям его хранения и маркировке.
43. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий.
44. Дезинсекция. Профилактические и истребительные мероприятия. Дератизация.
45. Личная гигиена, профилактические обследования работников предприятий.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

6.2 Перечень информационных справочных систем

--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
3209	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 28 шт., наглядные материалы	Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стеллаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанеев.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие	СПб.: Лань, 2013
Л1.2	С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015
Л1.3	А.А. Кунаков, Б.В.Уша, О.И. Кальницкая / Под ред. Кунакова А. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина	Микробиология, санитария и гигиена: учебник для студ. вузов	М. : ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2009
Л2.2	А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков, С.В. Васенко	Ветеринарная санитария: учебное пособие	СПб.: Лань, 2011
Л2.3	Сидорчук А.А., Крупальник В.Л., Попов Н.И., Глушков А.А.	Ветеринарная санитария	СПб.: Лань, 2011
Л2.4	Кузнецов А. Ф.	Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии	СПб.: Лань, 2013
Л2.5	Т.И. Дячук ; под ред. проф.В.Н. Кисленко	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справочник	М. : ИНФРА-М, 2017

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС "Znaniium"
Э2	ЭБС "Лань"

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

