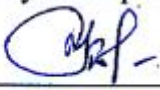


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.ДВ.06.01

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
научной работе
 Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.06.01

Санитария и гигиена

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 60

часов на контроль 36

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	18 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. биол. наук, Доц., Щипцова Н.В.

Рабочая программа дисциплины

Санитария и гигиена

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).

В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью учебной дисциплины «Санитария и гигиена» являются изучение вопросов обеспечения надлежащих санитарно-гигиенических условий производства на перерабатывающих предприятиях, также – методы лабораторного контроля качества сырья и готовой продукции и приобретение профессиональных навыков и формирование необходимых компетенций.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:		Б1.В.ДВ.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Лечебно-профилактическое питание	
2.1.2	Таможенное оформление и контроль сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.1.3	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров	
2.1.4	Физиология питания	
2.1.5	Химия	
2.1.6	Дегустационная оценка	
2.1.7	Физико-химические методы исследования	
2.1.8	Сенсорный анализ потребительских товаров	
2.1.9	Товарный менеджмент	
2.1.10	Физика	
2.1.11	Математика	
2.1.12	Прогнозирование товарных рынков	
2.1.13	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров	
2.1.14	Информатика	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Логистика в товароведении	
2.2.2	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.3	Организация торговли продовольственными товарами	
2.2.4	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	
2.2.5	Холодильное и вентиляционное оборудование	
2.2.6	Безопасность товаров	
2.2.7	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе	
2.2.8	Технология производства продукции растениеводства	
2.2.9	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров	
2.2.10	Защита прав потребителей	
2.2.11	Сертификация систем качества	
2.2.12	Системы менеджмента качества	
2.2.13	Технология производства продукции животноводства	
2.2.14	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров	
2.2.15	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков	
2.2.16	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров	
2.2.17	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров	
2.2.18	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
2.2.19	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
2.2.20	Преддипломная практика	
2.2.21	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров	
2.2.22	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий	
2.2.23	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов	
2.2.24	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе	
2.2.25	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
2.2.26	Средства и методы управления качеством	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-19: способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	
Знать:	
	научные методы исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
Уметь:	
	организовать научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
Владеть:	
	лабораторными методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов
ПК-13: умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
Знать:	
	правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Уметь:	
	использовать правила приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Владеть:	
	основными правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности
ОПК-5: способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	
Знать:	
	основные естественнонаучные закономерности для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
Уметь:	
	применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
Владеть:	
	торгово-технологическими процессами для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	Научные методы в области потребительских свойств, качества и безопасности товаров
3.2 Уметь:	
3.2.1	Организовать качественное исследование товаров
3.3 Владеть:	
3.3.1	Оценки качества товаров

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения						
1.1	Цель и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.2	Законодательные и правовые нормы. /Пр/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	

1.3	Цель и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. /Ср/	4	6	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.4	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	2	
1.5	Источники и виды загрязнений окружающей среды. Химический состав и физические свойства воздуха. /Пр/	4	4	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.6	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. /Ср/	4	8	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.7	Требования к содержанию предприятий торговли. /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.8	Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению организаций торговли. /Пр/	4	4	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.9	Требования к содержанию предприятий торговли. /Ср/	4	8	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.10	Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий торговли /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.11	Принципы планировки организаций торговли. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений /Пр/	4	4	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.12	Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий торговли /Ср/	4	6	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.13	Личная гигиена работников. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Требования к мелкорозничной сети /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	2	
1.14	Требования к личной гигиене работников. Продукция, не подлежащая реализации в организациях торговли. /Пр/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.15	Личная гигиена работников. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Требования к мелкорозничной сети /Ср/	4	8	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.16	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	2	
1.17	Пищевые инфекции, характеристика возбудителей, профилактика Пищевые отравления, характеристика возбудителей, источников. /Пр/	4	6	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
1.18	Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов /Ср/	4	8	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
	Раздел 2. Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации торговли						

2.1	Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов. /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	2	
2.2	Гигиеническая экспертиза продуктов; этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая оценка мясных, рыбных, молочных продуктов. Гигиеническая оценка зерномучных товаров, овощей, фруктов, яичных продуктов и пищевых добавок /Пр/	4	6	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
2.3	Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов. /Ср/	4	8	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
2.4	Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов. Гигиенические требования к посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам /Лек/	4	2	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
2.5	Требования к перевозке пищевых продуктов и сырья. Санитарные требования к приемке продуктов и их хранению. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Гигиенические требования к таре, упаковочным материалам. /Пр/	4	4	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
2.6	Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов. Гигиенические требования к посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам /Ср/	4	8	ОПК-5 ПК-13 ПК-19	Л1.1 Л2.1Л3.1	0	
2.7	/Экзамен/	4	36		Л1.1 Л2.1Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Микрофлора охлажденного мяса.
2. Микрофлора мороженого мяса.
3. Продолжительность лаг-фазы психрофильных микроорганизмов.
4. Факторы, влияющие на отмирание микроорганизмов в процессе замораживания.
5. Виды микроорганизмов, отличающиеся по чувствительности к хлориду натрия.
6. Количественный и качественный состав микрофлоры рассола мясoproductов.
7. Общие требования к организации и проведению гигиенической экспертизы.
8. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья.
9. Порядок оформления заключения гигиенической экспертизы.
10. Требования для уничтожения забракованных продуктов.
11. Основные санитарные требования к территории и помещениям на молокоперерабатывающих предприятиях.
12. Основные санитарные требования к технологическому оборудованию. Инвентарю и таре.
13. Основные санитарные требования к технологическим процессам и транспортировке молока и молочных продуктов.
14. Санитарные требования к организации лабораторного контроля. Требования к дезинсекции и дератизации.
15. Основные санитарные требования к личной гигиене работников молокоперерабатывающего предприятия.
16. Дезинсекция. Дезинсекционные мероприятия. Методы дезинсекции.
17. Дезинсектирующие вещества и их классификация.
18. Меры предосторожности при работе с ядохимикатами.
19. Правила оказания первой медицинской помощи при отравлении ядохимикатами.
20. Мероприятия, направленные на снижение микробной обсемененности, проводимые при выработке вареных и полукопченых изделий после наполнения колбасные батоны фаршем.
21. Виды колбас в зависимости от способа изготовления копченых колбас.
22. Какие мероприятия проводят для улучшения качества сырокопченых и варенокопченых колбас.
23. Виды порчи колбас.
24. Микрофлора мяса. Эндогенный путь обсеменения.
25. Микрофлора мяса. Экзогенный путь обсеменения.

26. Прижизненное обсеменение микроорганизмами животного.
27. Послеубойная контаминация мяса микрофлорой при различных технологических операциях.
28. Дезинфекция. Методы обеззараживания объектов.
29. Виды дезинфекции.
30. Дератизация. Способы дератизации.
31. Какие цехи предусматриваются на мясокомбинатах в соответствии с санитарными нормами.
32. Гигиенические условия при первичной переработке мяса.
33. Обязательные условия жирового цеха.
34. Какие санитарные требования предъявляются к устройству цеха первичной переработки, в котором производят убой животных и разделку туши.
35. Что такое дезинсекция.
36. Методы обеззараживания различных объектов.
37. Медицинский контроль на перерабатывающих предприятиях.
38. Личная гигиена работника на перерабатывающем предприятии.
39. Требования, предъявляемые к внешнему виду работника перерабатывающего предприятия.
40. Санитарно-воспитательные мероприятия, рекомендованные на перерабатывающих предприятиях.
41. Требования к размещению организаций торговли (СП 2.3.6.1066-01).
42. Требования к водоснабжению и канализации (СП 2.3.6.1066-01).
43. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений (СП 2.3.6.1066-01).
44. Требования к приему и хранению пищевых продуктов (СП 2.3.6.1066-01).
45. Требования к содержанию помещений и оборудования (СП 2.3.6.1066-01).
46. Гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов (СП 2.3.6.1066-01).

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Гигиеническими показателями, характеризующими микроклимат производственных помещений являются:
 - А) температура воздуха, температура поверхности
 - Б) температура воздуха, температура поверхности, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, интенсивность теплового оборудования
 - В) относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, интенсивность теплового оборудования
2. Что такое температура воздуха?
 - А) действующий фактор, определяющий тепловое состояние внешней среды и организма человека, т.е. теплообмен.
 - Б) характеристика гигиенических показателей воздуха
 - В) способность регулировать интенсивность теплоотдачи
3. При каком значении умеренной относительной влажности потоиспарение усиливается и перегревание не наступает?
 - А) до 70 процентов;
 - Б) более 70 процентов;
 - В) более 90 процентов;
5. Атмосферный воздух содержит микрофлору:
 - а) сапрофитную
 - б) олиготрофную
 - в) литотрофную
6. Воздух помещений служит фактором передачи инфекций:
 - а) аэрогенных
 - б) контактных
 - в) трансмиссивных
7. Воздух закрытых помещений считается чистым, если количество микроорганизмов в 1 м³ не превышает:
 - а) 2000
 - б) 3000
 - в) 4000
8. Воздух закрытом помещении считается чистым, если содержание гемолитических стрептококков не более:
 - а) 10
 - б) 30
 - г) 40
9. Инфекционное заболевание «глистные инвазии» вызывается?
 - А) холера и брюшной тиф
 - Б) геогельминты и биогельминты
 - В) лямблиоз и дизентерийная амеба

10. К какой группе инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, относятся туляремия, бруцеллез, туберкулез, сибирская язва?
- А) бактериальные зоонозные инфекции
 - Б) глистные инфекции
 - В) кишечные инфекции
11. К какой группе инфекционных заболеваний, передаваемых через воду, относятся полиомелит, аденовирусные и энтеровирусные инфекции?
- А) вирусные заболевания
 - Б) кишечные инфекции бактериальной природы
 - В) протозойные инвазии
13. По каким органолептическим показателям оценивают питьевую воду:
- а) запах, привкус, цветность, мутность
 - б) запах, привкус, цветность, консистенция
 - в) запах, привкус, цветность
15. Допустимая жесткость воды не должна превышать?
- А) 5 мг/экв/л
 - Б) 6 мг/экв/л
 - В) 7 мг/экв/л
16. Каким требованиям должна соответствовать питьевая вода?
- А) Сан Пин 2.1.4.1116-02
 - Б) Сан Пин 2.1.4.1074-01
 - В) ГОСТ Р 51175 – 13
19. Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов
- А) фитонциды
 - Б) антибиотики
 - В) ферменты
20. Какие органолептические показатели выделяют для питьевой воды?
- А) запах, цветность, кислотность
 - Б) привкус, мутность, загрязненность
 - В) запах, привкус, цветность, мутность
21. Что не относится к основным вкусовым ощущениям?
- А) металлический
 - Б) соленый
 - В) сладкий
22. По каким показателям оценивается воздух?
- А) физический, химический, микробиологический
 - Б) химический, коллоидный, физический
 - В) физический, микробиологический, биохимический
23. Меры защиты воздуха при помощи специальных очистных сооружений это ...
- А) технологические мероприятия
 - Б) планировочные мероприятия
 - В) санитарно-технические мероприятия
24. Больше всего микроорганизмов находится в
- А) воде
 - Б) воздухе
 - В) почве
25. Вредные микробы участвуют в процессе
- А) гниения

В) квашения капусты

26. Чему способствует увеличение поверхности мяса?

- А) увеличению массы мяса
- Б) увеличению сроков хранения
- В) увеличению обсеменения

27. Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность?

- А) птицы летают и высиживают птенцов
- Б) имеют перьевой покров и клюв
- В) птицы часто поступают в полупотрашенном виде и в кишечнике имеют много Сальмонелл

28. Бактерицидная фаза молока – это

- А) период времени, в течении которого молоко находится в вымени
- Б) период времени, в течении которого выдаивается молоко
- В) период времени до стерилизации

29. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу?

- А) увеличение надоев
- Б) повышение температуры
- В) понижением температуры хранения молока

30. Молоко сквашивается при

- А) бактерицидной фазе
- Б) фазе смешанной микрофлоры
- В) фазе молочнокислых бактерий

РЕФЕРАТЫ

1. Порядок и способы обеззараживания биологических отходов на перерабатывающих предприятиях
2. Порядок и способы обеззараживания сырья и биологических отходов на сырьевых складах.
3. Оценка и контроль биологической безопасности сырья и отходов животноводства.
4. Способы и средства обеззараживания доильных установок, аппаратов и посуды.
5. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
6. Особенности заключительной дезинфекции на мясокомбинатах, колбасных и молочных предприятиях.
7. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
8. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
9. Контроль санитарных мероприятий на колбасных заводах.
10. Контроль санитарных мероприятий на консервных заводах.
11. Контроль санитарных мероприятий на биохимических фабриках.
12. Методы контроля питьевой воды.
13. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
15. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
16. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
17. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
18. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий. Методы контроля сточных вод.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окружающей среды.
20. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.
21. Санитарные требования при проектировании и строительстве складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
22. Санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
23. Комиссионные санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
24. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях.

25. Меры и средства борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях складах продуктов и сырья животного происхождения.
26. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
27. Санитарные требования при переработке мяса птицы.
28. Санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий. Контроль этих мероприятий.
29. Санитарный контроль на консервных заводах.
30. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары.
31. Ответственность должностных лиц и граждан за норм санитарной гигиены на перерабатывающих предприятиях.
32. Права и обязанности ветеринарно-санитарных экспертов на перерабатывающих предприятиях.
33. Гигиена и санитария на молочных комбинатах.
35. Гигиена производства мяса. Санитарная обработка оборудования и цехов мясокомбинатов.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Шлёнская Т.В	Санитария и гигиена питания	М. : КолосС, 2013	эл рес

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Житенко П. В., СерEGIN И. Г., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие	М.: Аквариум, 2001	0

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л3.1	Житенко П. В., Боровков М. Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник	М.: Колос, 1998	0

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях
----	--

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	GIMP
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	MozillaThunderbird
6.3.1.5	7-Zip
6.3.1.6	OfficeStandard 2010
6.3.1.7	ОС Windows 7
6.3.1.8	ОС Windows 8
6.3.1.9	ОС Windows 10
6.3.1.10	OpenOffice 4.1.1

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru

6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.6	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
305	Пр	Учебная аудитория	Столы (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
236	СР	Помещение для самостоятельной работы	Демонстрационная техника (интерактивная доска Hitachi Starboard FX-63 D (1 шт.), ноутбук Acer Asp T2370 (1 шт.), проектор Toshiba (1 шт.)), стол полированный (3 шт.), стол ученический (7 шт.), стол компьютерный (11 шт.), стул (20 шт.), стулья, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.)

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

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Санитария и гигиена» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Дисциплина изучается студентами на четвертом курсе. Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Санитария и гигиена», для неуспевающих студентов и

студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины. Рекомендации по подготовке к лекциям. При подготовке к очередному лекционному занятию необходимо: 1. Максимально подробно разработать материал, излагавшийся на предыдущем лекционном занятии, при этом выделить наиболее важную часть изложенного материала (основные определения и формулы). 2. Постараться запомнить основные формулировки. 3. Постараться максимально четко сформулировать (подготовить) вопросы, возникшие при разборе материала предыдущей лекции. 4. Сравнить лекционный материал с аналогичным материалом, изложенным в литературе, попытаться самостоятельно найти ответ на возникшие при подготовке вопросы. Желательно: 1. Изучая литературу, ознакомиться с материалом, изложение которого планируется на предстоящей лекции. 2. Определить наиболее трудную для вашего понимания часть материала и попытаться сформулировать основные вопросы по этой части. Изучение наиболее важных тем или разделов учебной дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов. Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.
ПРИЛОЖЕНИЯ