

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.03.2024 08:54:06
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе

 Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.ДВ.01.01

Санитария и гигиена

рабочая программа дисциплины (модуля)

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 **очно-заочная**
Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 52
самостоятельная работа 56
часов на контроль 36

Виды контроля:
экзамен

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	14 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	26	26	26	26
Практические	26	26	26	26
В том числе инт.	8	8	8	8
Итого ауд.	52	52	52	52
Контактная работа	52	52	52	52
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Щипцова Надежда Варсонофьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Санитария и гигиена" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 985).

2. Учебный план: Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Иванов Е.А.

Председатель методической комиссии факультета Медведева Т.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	изучение вопросов обеспечения надлежащих санитарно-гигиенических условий производства и реализации сырья и готовой продукции и приобретение профессиональных навыков и формирование необходимых компетенций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Таможенное оформление и контроль сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.1.2	Физика
2.1.3	Физико-химические методы исследования
2.1.4	Химия
2.1.5	Информатика
2.1.6	Математика
2.1.7	Основы проектной деятельности
2.1.8	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.9	Учебная практика, ознакомительная практика
2.1.10	Студенты в среде электронного обучения
2.1.11	Экономика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Метрологический контроль в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.2	Формирование и оценка конкурентоспособности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
2.2.3	Цены и ценообразование в АПК
2.2.4	Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика
2.2.5	Технология производства продукции растениеводства
2.2.6	Безопасность товаров
2.2.7	Защита прав потребителей
2.2.8	Технология производства продукции животноводства
2.2.9	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
2.2.10	Производственная практика, преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Знает: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа	
УК-1.2 Умеет: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников	
УК-1.3 Имеет навыки: поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, для решения поставленных задач	
ПК-5. Способен участвовать в работах по подтверждению фактических характеристик продукции требованиям нормативных документов, действующих на мировом рынке или в стране	
ПК-5.1 Выбирает схемы и системы подтверждения соответствия продукции	
ПК-5.2 Определяет последовательность мероприятий, связанных с внедрением стандартов и технических условий на выпускаемую продукцию	

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	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

3.3.1	оценки качества товаров
-------	-------------------------

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения							
Цель и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. /Лек/	4	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Законодательные и правовые нормы. /Пр/	4	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра
Цель и задачи дисциплины. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. /Ср/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Устные ответы на вопросы
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. /Лек/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Источники и виды загрязнений окружающей среды. Химический состав и физические свойства воздуха. /Пр/	4	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. /Ср/	4	6	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Подготовка сообщений
Требования к содержанию предприятий торговли. /Лек/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Гигиенические требования к вентиляции, отоплению и освещению организаций торговли. /Пр/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Требования к содержанию предприятий торговли. /Ср/	4	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Подготовка сообщений
Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий торговли /Лек/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Принципы планировки организаций торговли. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений /Пр/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий торговли /Ср/	4	6	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Подготовка докладов
Личная гигиена работников. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Требования к мелкорозничной сети /Лек/	4	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	2	0	Лекция с заранее запланированными ошибками

Требования к личной гигиене работников. Продукция, не подлежащая реализации в организациях торговли /Пр/	4	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Личная гигиена работников. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов. Требования к мелкорозничной сети /Ср/	4	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Подготовка сообщений
Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов /Лек/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Пищевые инфекции, характеристика возбудителей, профилактика Пищевые отравления, характеристика возбудителей, источников. /Пр/	4	6	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	2	0	Виды интерактивных занятий: круглый стол; учебная дискуссия; деловая игра
Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов /Ср/	4	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Ответы на устные вопросы
Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации торговли							
Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов. /Лек/	4	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	2	0	Проблемная лекция
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	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Нормы качества и безопасности продуктов. /Ср/	4	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Подготовка сообщений
Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов. Гигиенические требования к посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам /Лек/	4	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
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	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	
Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению продуктов. Гигиенические требования к посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам /Ср/	4	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	Подготовка докладов
Раздел 3. Контроль							
Контроль /Экзамен/	4	36	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-5.1 ПК-5.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
5.1. Примерный перечень вопросов к зачету	
Не предусмотрено учебным планом.	
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 мясопродуктов. 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)	
Не предусмотрено учебным планом.	
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 миклофлору:
а) сапрофитную
б) олиготрофную
в) литотрофную
6. Воздух помещений служит фактором передачи инфекций:
а) аерогенных
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
в) 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
Б) производства сыра
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

Тематика рефератов:

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.

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	Боровков М. С., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М.Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	СПб.: Лань, 2008	45
Л1.2	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум	СПб.: Лань, 2012	7
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Житенко П. В., Серегин И. Г., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие	М.: Аквариум, 2001	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	MozillaThinderbird			
6.3.1.5	7-Zip			
6.3.1.6	OfficeStandard 2010			

6.3.1.7	OC Windows 7
6.3.1.8	OC Windows 8
6.3.1.9	OC Windows 10
6.3.1.10	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.11	SuperNovaReaderMagnifier
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.)
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 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 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. 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

Приложение 1 (МУ к ФОС).docx

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____