

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 5	
аудиторные занятия	44		
самостоятельная работа	54,4		
часов на контроль	8,85		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	14 4/6			
Неделя	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	32	32	32	32
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,75	44,75	44,75	44,75
Сам. работа	54,4	54,4	54,4	54,4
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

*к.с.-х.н., доцент, Шаламова Елена Леонидовна*

Рабочая программа дисциплины

**Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 11.04.2024 4:00:00 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> научить и ознакомить студентов с организационными и правовыми основами санитарного законодательства и структурой санитарно-эпидемиологической службы России;
1.2	<i>Задачи:</i> - гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; - производственный контроль параметров технологических процессов на предприятиях. -использовать знания в своей профессиональной сфере на производстве

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Растениеводство
2.1.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.1.3	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.1.4	Производство продукции животноводства
2.1.5	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
2.1.6	Микробиология
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технология переработки и хранения продукции растениеводства
2.2.2	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.2.3	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности
2.2.4	Технология переработки мяса и мясных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<b>ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</b>	
<b>ИД-1.ПК-4: Знает современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</b>	
знает методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов их переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях	
<b>ИД-2.ПК-4: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</b>	
способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	
<b>ПК-5: Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>ИД-1.ПК-5: Знает принципы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
знает принципы, требования к организации и контролю технологических процессов по производству, хранению, переработке сельскохозяйственной продукции	
<b>ИД-2.ПК-5: Владеет методами организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
владеет методами организации технологических процессов по производству, хранению, переработке сельскохозяйственной продукции	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание

	<b>Раздел 1. Раздел 1. Общие принципы санитарии и гигиены</b>						
1.1	Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Санитарно-гигиеническое значение факторов внешней среды /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.3	Алиментарно-обусловленные заболевания и их профилактика. Общая характеристика наиболее распространенных кишечных инфекций /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Основы санитарии и гигиены, терминология и понятия. /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	Нормативная документация: Ознакомление с санитарными и гигиеническими правилами ФЗ. /Лаб/	5	8	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.6	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.7	Санитарная оценка колбасных изделий и копченостей /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.8	Санитарная оценка молока и молочных изделий /Лаб/	5	4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.9	Санитарные требования хранению и реализации пищевых продуктов /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.10	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.11	Методика расследования пищевых отравлений /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.12	Общие принципы санитарии и гигиены /Ср/	5	20,4	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
	<b>Раздел 2. Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях.</b>						
2.1	Гигиенические основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1Л2.1	0	
2.2	Гигиенические требования к благоустройству на перерабатывающих предприятиях /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1Л2.1	0	

2.3	Санитарные требования к содержанию на перерабатывающих предприятиях /Лек/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1Л2.1	0	
2.4	Моющие и дезинфицирующие средства для перерабатывающих предприятий /Лаб/	5	2	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1Л2.1	0	
2.5	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях. /Ср/	5	34	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1Л2.1	0	
<b>Раздел 3. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>							
3.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	5	8,85	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1	0	
3.2	Контактная работа /КСРАтт/	5	0,15	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1	0	
<b>Раздел 4. Консультации</b>							
4.1	Консультация по дисциплине /Конс/	5	0,6	ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5	Л1.1	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачету, а также тестов, задач, тем рефератов.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Входной контроль

1. Основным сырьем для полуфабрикатов является...  
 телятина, свинина 1-4 категории  
 остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий  
 мясо птицы (кур, уток, индеек, кроликов) 1 и 2 категорий  
 охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

2. На сколько частей разделяют тушу свиньи?  
 две  
 три  
 четыре  
 семь

3. В течение какого времени осуществляется варка колбасного изделия?  
 10 минут  
 20 минут  
 1,5 часа  
 4 часа

4. Энергетическая ценность 1 кг молока составляет...  
 62 ккал  
 63 ккал  
 64 ккал  
 65 ккал

5. Какой продукт характеризуется кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом?

йогурт  
сметана  
кефир  
ряженка

6. Зерновая культура, характеризующаяся наибольшим показателем пленчатости:

овес  
пшеница  
кукуруза  
рис

7. Влажность пшеничной муки не должна превышать...

12,5%  
16.5%  
15%

8. Способ варки овощей в небольшом количестве жидкости и плотно закрытой крышкой называется...

тушение  
пассерование  
варка  
жарка  
припускание

9. Какое из веществ является красителем?

аспартам  
тартразин  
бензальдегид  
желатин

10. Какая из перечисленных пряностей является плодами тропической орхидеи?

ваниль  
мускатный цвет  
розмарин  
бадьян

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Текущий контроль 1

1. Температура горячей воды на пищевых предприятиях должна быть не ниже...

1. 50 °С  
2. 65 °С  
3. 75 °С  
4. 80 °С

2. Какие санитарные требования предъявляются к застройке пищевого объекта?

1. предприятие должно находиться в центре населенного пункта  
2. предприятие должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленном не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферу и почву  
3. место под застройку пищевого объекта должно иметь песчаную почву  
4. место под застройку пищевого объекта должно располагаться в лесопарковой зоне

3. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать...

1. 30-40 °С  
2. 50-60 °С  
3. 70-80 °С  
4. 90-100 °С

4. Искусственное освещение в производственных помещениях должно составлять...

1. 75-100 лк  
2. 50-75 лк  
3. 25-50 лк  
4. не менее 10 лк

5. Чему способствует вентиляция помещений?

1. понижает температуру
2. повышает температуру
3. улучшает микроклимат
4. уменьшает влажность

6. К какому виду оборудования относятся моечные ванны?

1. механическое оборудование
2. тепловое оборудование
3. холодильное оборудование
4. немеханическое оборудование

7. Плановые мероприятия по контролю за выполнением требований санитарных правил на пищевых объектах осуществляются...

1. один раз в 5 лет
2. один раз в 3 года
3. один раз в 2 года
4. каждый год

8. Воздух холодильных камер считается хорошим, если...

1. общее количество спор грибов не превышает 10
2. общее количество спор грибов не превышает 20-25
3. общее количество спор грибов не превышает 40

9. Определение вкуса и привкуса воды определяется при температуре...

1. 10 °С
2. 20 °С
3. 30 °С
4. 40 °С

10. При очень низких температурах воздуха...

1. возрастают теплопотери путем радиации и конвекции
2. нарушается отдача тепла конвекцией
3. снижаются теплопотери путем испарения

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Текущий контроль 2

1. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

1. холера
2. брюшной тиф
3. дизентерия
4. вирусный гепатит А

2. Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового облучения относится к...

1. химическим методам дезинфекции
2. физическим методам дезинфекции
3. биологическим методам дезинфекции
4. физиологическим методам дезинфекции

3. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией...

1. 0,5%
2. 0,2%
3. 3%
4. 5%

4. Микроорганизмы, постоянно находящиеся в естественных полостях человеческого или животного организмов и не обитающие в окружающей среде, называются...

1. условно-патогенные
2. патогенные
3. санитарно-показательные
4. порчи



5. Срок хранения и реализации полукопченых колбас:

1. 10 суток
2. от 4 до 9 месяцев
3. 48 часов
4. 72 часа

6. Как *Escherichia coli* передаются продуктам питания?

1. через контакт с носителями данных бактерий
2. через зараженную воду
3. всё перечисленное
4. через зараженный воздух

7. Пищевые токсикоинфекции вызываются микроорганизмами:

1. условно-патогенными
2. патогенными
3. санитарно-показательными
4. порчи

8. При содержании тяжелых металлов в пищевой продукции выше ПДК, но не более, чем в 2 раза, пищевую продукцию относят к...

1. непригодной для пищевых целей продукции
2. чистой пищевой продукции
3. условно-годной пищевой продукции

9. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний:

1. пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция
2. пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция
3. загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает

10. Чем вызван ботулизм баночных консервов?

1. из-за малого содержания сахара
2. из-за малого содержания консервантов
3. из-за недостаточности стерилизации
4. из-за малого содержания соли

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - от 86 до 100% правильно выполненных заданий

Оценка «хорошо» - от 66 до 85 % правильно выполненных заданий

Оценка «удовлетворительно» - от 50 до 65 % правильно выполненных заданий

Оценка «неудовлетворительно» - менее 50% правильно выполненных заданий

Контрольные вопросы

1. Характеристика сапрофитной микрофлоры зерна
2. Характеристика фитопатогенной и патогенной групп микроорганизмов зерна
3. Изменение состава сапрофитной микрофлоры зерна при хранении
4. Влияние сапрофитной микрофлоры на свойства зерна
5. Химические способы консервирования зерна
6. Микрофлора муки и крупы
7. Характеристика хлебопекарных дрожжей
8. Разновидности хлебопекарных дрожжей
9. Микрофлора густых ржаных заквасок
10. Микрофлора жидких ржаных заквасок
11. Характеристика концентрированных молочнокислых заквасок
12. Характеристика высококислотных бактериальных заквасок
13. Характеристика пшеничных мезофильных заквасок
14. Возбудители микробной порчи хлебобулочных изделий
15. Микрофлоры сырья, полуфабрикатов и готовых изделий кондитерского производства
16. Микробиология макаронных изделий и их микробиологическая порча
17. Микробиологические процессы, протекающие при производстве спирта
18. Микроорганизмы – вредители спиртового производства
19. Микроорганизмы, используемые при производстве пива
20. Микроорганизмы, используемые при производстве кваса

Критерии оценки:

Оценка «отлично» - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов.

Оценка "хорошо" - студент показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной

справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента.  
 Оценка "удовлетворительно" - студент показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.  
 Оценка "неудовлетворительно" - при ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов/докладов

1. Микроорганизмы, используемые при производстве безалкогольных напитков.
2. Микроорганизмы, используемые при производстве вина.
3. Микроорганизмы, используемые при производстве маргарина.
4. Микробиологическая порча макаронных изделий.
5. Микрофлора свежих плодов и овощей, мероприятия для предотвращения их порчи.
6. Микробиология картофеля и его болезни.
7. Дефекты рыбных консервов.
8. Химические способы консервирования зерна.
9. Разновидности хлебопекарных дрожжей.
10. Характеристика продукции, не подлежащей реализации.
11. Санитарная документация.
12. Кишечные инфекции и их профилактика.
13. Зооантропонозные инфекции и их профилактика.
14. Контактные гельминтозы и их профилактика.
15. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов.

Критерии оценки:

«Отлично», 84-100%, повышенный уровень - обучающимся выполнены все требования к написанию и защите реферата обозначен предмет, сформулированы задачи, обоснована актуальность темы; сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

"Хорошо", 66-83%, пороговый уровень - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно», 50-65%, пороговый уровень - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно», менее 50%, уровень не сформирован - тема реферата не раскрыта, обнаруживается

### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Территориальные органы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Гигиена воздуха. Физические и химические свойства воздуха и их гигиеническое значение.
4. Эпидемиологическое значение воздуха. Показатели санитарного состояния воздуха. Санитарная охрана воздуха.
5. Гигиена воды. Значение воды. Гигиеническая характеристика источников водоснабжения. Загрязнение воды. Основные методы улучшения качества воды.
6. Гигиенические требования к питьевой воде. Органолептические, физические и химические показатели качества питьевой воды.
7. Эпидемиологическое значение воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
8. Гигиена почвы. Механические и физические свойства почвы, их значение и гигиеническая оценка.
9. Эпидемиологическая роль почвы. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества почвы.
10. Проектирование и строительство предприятий перерабатывающей промышленности. Гигиенические требования к размещению, территории и генеральному плану участка.
11. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных административно-бытовых помещений.
12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений, оборудованию, инвентарю на перерабатывающих предприятиях.
13. Гигиенические требования к личной гигиене, санитарной одежде персонала и соблюдению санитарных правил.
14. Искусственное освещение и его гигиеническая оценка.

15. Системы отопления и их гигиеническая оценка. Санитарно-эпидемиологические требования к отоплению на перерабатывающих предприятиях.
16. Вентиляция. Гигиеническая характеристика естественной и искусственной вентиляции. Кондиционирование воздуха.
17. Моющие средства. Физико-химические свойства моющих средств.
18. Гигиенические требования, предъявляемые к моющим средствам. Виды моющих средств. Санитарный контроль за использованием моющих средств.
19. Дезинфекция. Физические способы дезинфекции.
20. Химические способы дезинфекции. Факторы, влияющие на эффективность дезинфекционных средств.
21. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.
22. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы.
23. Значение процессов, вызываемых микроорганизмами в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.
24. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
25. Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.

#### Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он показывает высокий, продвинутый уровень сформированности компетенций, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показывает повышенный уровень сформированности компетенций, твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает пороговый уровень сформированности компетенций, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он обнаруживает недостаточное освоения порогового уровня сформированности компетенций, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Штабель Ю.П.	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебно-методическое пособие по направлению подготовки 35.03.07 (110900.62) "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2015	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=60:sanitarnaya-gigiena-na-pererabatyvayushchikh-predpriyatiyakh&amp;catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&amp;Itemid=171">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=60:sanitarnaya-gigiena-na-pererabatyvayushchikh-predpriyatiyakh&amp;catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&amp;Itemid=171</a>
Л1.2	Шпак Т. И., Гартованная О. В., Клопова А. В., Жуков Р. Б.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие для бакалавров	Персиановский: Донской ГАУ, 2020	<a href="https://e.lanbook.com/book/148532">https://e.lanbook.com/book/148532</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Димитриев А.Д., Димитриев Д.А.	Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2018	<a href="http://www.iprbookshop.ru/74955.html">http://www.iprbookshop.ru/74955.html</a>

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	LibreOffice
6.3.1.3	NVDA

6.3.1.4	РЕД ОС
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.7	MS Windows
6.3.1.8	MS WINDOWS
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
6.3.2.1	Межвузовская электронная библиотека
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система IPRbooks

<b>7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>	
	проблемная лекция
	ситуационное задание

<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>		
Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
106 В1	Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Atagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М
204 В1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, кафедра, столы, стулья

<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<p>По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.</p> <p>В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводится две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.</li> <li>- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);</li> <li>- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.</li> </ul> <p>Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД</p> <p>Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.</p> <p>В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);</li> <li>- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей</li> </ul>

автора);

- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки.

Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.

Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:

- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
- решение задач и упражнений, заданий;
- подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
- ответы на контрольные вопросы;
- составление планов и тезисов устного ответа.